

Menus - Mars 2026

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 mars	Chou chinois Wok - nouilles chinoises / émincé de bœuf Rondelé nature Fruit	Concombres Pilon de poulet Petits pois yaourt nature Pomme		Carottes rapées Œufs durs Epinards / Chips Demi suisse aux fruits Fruit	Tomates Colin de cornflakes Gratin de courgettes St Moret Pomme
Du 9 au 13 mars	Salade verte Cordon bleu Haricots verts Buchette de chèvre Fruit	Tomates Pates à la Bolognaise Fromage fondu Compote		Pizza fromage Omelette au fromage Salade verte Fromage blanc Fruit	Salade à la grecque Filet de merlu blanc Semoule Gateau au chocolat Fruit
Du 16 au 20 mars	Céleri rave Sauté de dinde Carottes Chanteneige Fruit	Salade verte Quenelles Riz Yaourt aromatisé Fruit		Duo de choux Aiguillettes de poulet Pommes rissolées Cantal AOP Fruit	Concombres Parmentier de poisson Vache qui rit Fruit
Du 23 au 27 mars	Salade verte Tartiflette Yaourt au lait entier Fruit	Betteraves Daube à la Provençale Gnocchis Emmental Fruit		Carottes rapées Cappelletti sauce fromagère Brie Fruit	Duo de crudités Filet de colin meunière Gratin de Brocolis Kiri Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
(sous réserve d'approvisionnement)



Fait maison



Produit bio



Légumes frais
Légumes frais Ollioulais



Pêche durable



Aide UE à destination
des écoles