

MENU DU 23/03 AU 24/04 2026

LUNDI 23 mars	LUNDI 30 MARS	LUNDI 20 AVRIL
SALADE FRISEE AUX CROUTONS SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLE BIO FROMAGE BLANC A LA FRAMBOISE KIWIS	MOUSSE DE CANARD BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE MEXICAINE POELEE DE LEGUMES TAJINE AUX ABRICOTS RIZ A LAIT QUARTIER D'ORANGE	FRIAND AU FROMAGE PALERON DE BŒUF SAUCE CHARCUTIERE HARICOTS VERTS TRES FIN YAOURT NATURE SUCRE BANANE
MARDI 24 MARS	MARDI 31 MARS	MARDI 21 AVRIL MENU LANDAIS
SALADE DE COQUILLETES AU THON BIO (tomates, thon, œuf dur, ciboulette) ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE POELEE DE LEGUME (haricots verts, brocolis, carottes, pdt, oignons, persil, ail) KIRI FLAN VANILLE CARAMEL	CUBE DE CONCOMBRE TAGLIATELLES BIO SAUCE CARBONNARA GATEAU BASQUE POMME GALA BIO	SALADE LANDAISE (gésiers de canard, mais, croustons, batavia) CASSOULET (manchon de canard, saucisson a l'ail) HARICOTS LINGOT GRATINES CREME AUX ŒUFS (CREME ANGLAISE) CANELE
JEUDI 26 MARS MENU VEGETARIEN	JEUDI 02 AVRIL MENU DES ILES	JEUDI 23 AVRIL
CAROTTES RAPEES AUX CUBES DE FROMAGE CHILI SIN CARNE RIZ BIO YAOURT BIO A LA CERISE BISCUIT	 SALADE EXOTIQUE (avocat, pamplemousse, surimi, tomates) COLOMBO DE POULET BOULGOUR BIO PANACOTTA A LA NOIX COCO	PASTEQUE LASAGNE BIO DE POULET SALADE VERTE YAOURT A LA GRECQUE ET AU MIEL
VENDREDI 27 MARS	VENDREDI 03 AVRIL MENU VEGETARIEN	VENDREDI 24 AVRIL MENU VEGETARIEN
ROSETTE / BEURRE FILET DE POISSON MEUNIERE GRATIN DE SEMOULE DE CHOUX FLEUR EMMENTAL COMPOTE DE POMME	TARTE A LA TOMATE OMELETTE A LA CIBOULETTE ET EMMENTAL RAPE SALADE VERTE CANTAL ANANAS	SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTTE CROUSTI FROMAGER PETIS POIS CAROTTES BIO SMOOTHIE DE FRUITS (mangue, banane, abricot)

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON



LE PRINCIPAL :

MR BOURGOIN

