

MENU DU 02/03 AU 20/03 2026

LUNDI 02 mars	LUNDI 09 MARS	LUNDI 16 MARS
ŒUF MIMOSA CORDON BLEU DE DINDE EPINARDS BIO BECHAMEL PETIT SUISSE NATURE /SUCRE QUARTIER D'ORANGE	SALADE D'ARTICHAUT (dés d'artichaut, tomates cerise, maïs et croutons) EMINCE DE DINDE A L'INDIENNE SEMOULE EDAM LIEGEOIS VANILLE	CAROTTES BIO RAPEES AU JUS DE PAMPLEMOUSSE ESCALOPE VIENNOISE PUREE DE POMME DE TERRE FROMAGE BLANC AU MIEL ET SON BOUDOIR
MARDI 03 MARS MENU BIO ET VEGETARIEN	MARDI 10 MARS	MARDI 17 MARS
CONCOMBRES BIO GRATIN DE COQUILLETTE BIO YAOURT AUX FRUITS BIO ANANAS BIO	PECHE AU THON SAUCISSEDE TOULOUSE FLAGEOLETS COMTE BIO POMME GALA BIO	SALADES DE PEPINETTES BIO (tomates, maïs, cube de fromage, concombre) JAMBON BRAISER SAUCE JUS DE VEAU POELLEES DE LEGUMES BIO Haricots verts, courgettes, oignons, poivrons) SAINT NECTAIRE ECLAIR VANILLE
JEUDI 05 MARS	 JEUDI 12 MARS MENU ITALIEN	JEUDI 19 MARS
SALADE DE RIZ (tomates, olives, verte, œuf) ROTI DE BŒUF SAUCE BARBECUE HARICOTS BEURRE AUX LAMELLES D'OIGNONS CONFITS CHEVRE BIO FLANC CARAMEL	TOMATES MOZZARELA LASAGNE BOLOGNAISE TIRAMISU CAFE	PASTECQUE SAUTE DE POULET AU LAIT DE COCO COQUILLETES BIO TOMME DES PYRENEES COMPOTE POMME / BANANE BIO
VENDREDI 06 MARS	VENDREDI 13 MARS	VENDREDI 20 MARS VEGETARIEN
BETTERAVES / MAIS FILET MEUNIERE DE COLIN CITRONNE POMME VAPEUR AU BEURRE PERSILLE CANTAL PECHE AU SIROP	ROSETTE / BEURRE BEIGNETS E CALAMARS MOUSSELINE DE COURGETTES TARTARE AIL ET FINES HERBES YAOURT AU COULIS DE FRUITS ROUGES	PIZZA FROMAGERE MAISON OMELLETTE PDT RISSOLEES SALADE VERTE YAOURT / RAISIN BLANC ITALIEN

LA GESTIONNAIRE :

MME CANTON



LE PRINCIPAL :

MR BOURGOIN

