



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/03/2026

Salade de crudités (céleri, pomme, raisin)
vinaigrette curry

Carottes & maïs bio vinaigrette

Salade verte bio

Bio gnocchis sauce financière (plat unique)

Poulet bio à l'estragon

Semoule bio

Petits pois navets bio

Yaourt bio aromatisé coco

Saint Nectaire

Salade de fruits bio

Ananas bio

Corbeille de fruits bio



MARDI

17/03/2026



Potage velouté de potimarron bio

Macédoine de légumes mayonnaise bio

Salade verte bio

Curry de choux fleurs épinards et haricots
blancs

Bio croque tofu au fromage

Pâtes coquillettes + râpés

Julienne de légumes bio

Yaourt nature bio + sucre

Brie bio

Compote de fruits bio

Poire cuite caramélisée

Corbeille de fruits bio

JEUDI

19/03/2026

Duo chou carotte bio vinaigrette

Endive bio vinaigrette

Salade verte bio

Omelette bio

Poisson frais curry curcuma

Lentilles bio cuisinées

Epinards branche bio à la crème

Yaourt bio aromatisé framboise

Pont l'évêque

Tarte aux pralines

Gâteau brownie

Corbeille de fruits bio

VENDREDI

20/03/2026

Rillettes de thon

Crêpe au fromage

Salade verte bio

Bio parmentier végétal potiron bio (plat
unique)

Bio bœuf bourguignon

Duo pommes de terre patates douces bio

Trio de légumes bio

Fromage blanc bio + sucre

Tomme bio

Kiwi bio

Orange bio

Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine
Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale