



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/03/2026

Pamplemousse bio & sucre
Salade coleslaw bio
Salade verte bio
Tacos émincé de pois mexicaine
Saucisse de porc bio
Bio haricots blancs à la tomate
Julienne de légumes bio
Yaourt bio aromatisé fraise
Pont l'Evêque
Compote de fruits bio
Pomme cuite à la cannelle
Corbeille de fruits bio



MARDI

03/03/2026

Salade mexicaine bio
Salade de pommes de terre bio
Salade verte bio
Tajine de courge pois chiches et raisin bio
Bio sauté de veau aux olives
Semoule bio parfumée
Petits pois bio au jus
Faisselle bio + sucre
Saint Nectaire
Poire bio
Banane bio coulis de chocolat
Corbeille de fruits bio



JEUDI

05/03/2026



Carottes bio râpées citron cumin
Chou rouge bio & féta
Salade verte bio
Croziflette végétale (plat unique)
Nuggets de blé bio mayonnaise
Gratin de pommes de terre
Epinards bio à la crème
Yaourt nature bio + sucre
Emmental bio
Fromage blanc bio éclats de spéculoos
Bio flan vanille nappé caramel
Corbeille de fruits bio



VENDREDI

06/03/2026

Velouté de légumes bio
Betteraves pommes bio
Salade verte bio
Flan de choux fleurs au chèvre
Filet de poisson meunière et citron
Purée de patates douces bio
Choux fleurs bio persillés
Yaourt bio aromatisé abricot
Brie bio
Tarte au sucre
Gâteau cake au citron
Corbeille de fruits bio



LE GÉNÉRAL



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine
Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale