



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

30/03/2026

Duo de choux bio vinaigrette
Salade de crudités (céleri, pomme, raisin) vinaigrette curry
Salade verte bio
Bio quenelles natures sauce tomate
Bio sauté de veau aux oignons
Semoule bio parfumée
Carottes bio braisées
Yaourt bio aromatisé citron
Saint Nectaire
Orange bio
Kiwi bio
Corbeille de fruits bio

MARDI

31/03/2026

Betteraves, pois chiches & féta vinaigrette
Salade de maïs poivrons
Salade verte bio
Bio palets seitan
Poisson frais grenobloise
Lentilles bio à la paysanne
Epinards bio à la crème
Fromage blanc nature bio + sucre
Gouda bio
Compote de fruits bio
Poire bio cuite caramélisée
Corbeille de fruits bio



JEUDI

02/04/2026

Pamplemousse bio & sucre
Bio endive aux noix
Salade verte bio
<u>Parmentier de lentilles corail (plat unique)</u>
Emincé végétal bio forestier
Purée de pommes de terre bio
Gratin de fenouil bio
Yaourt bio aromatisé framboise
Bleu d'Auvergne
Tarte bressane pépites de chocolat
Bio crêpe au sucre
Corbeille de fruits bio

VENDREDI

03/04/2026



Nid de Pâques (œuf bio sauce cocktail)
Pizza aux légumes bio
Salade verte bio
Crumble d'épinards bio à la ricotta
Bio poulet rôti
Pâtes penne bio
Brocolis bio sautés
Yaourt nature bio + sucre
Brie bio
Banane bio chocolat coco
Salade de fruits 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