



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09/03/2026

Oeuf bio mayonnaise

Tarte au fromage

Salade verte bio

Curry indien de pois chiches bio

Bio sauté de poulet au jus

Pâtes macaronis bio

Brocolis bio

Yaourt nature bio + sucre

Fourme d'Ambert

Orange bio

Poire bio

Corbeille de fruits bio

MARDI

10/03/2026

Carottes bio râpées à l'orange

Endive bio aux croûtons

Salade verte bio

Crumble de butternut à la mozzarella

Poisson frais sauce sétoise

Pommes de terre bio persil

Poêlée de légumes bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Bûche du Pilat

Moelleux au chocolat

Gaufre sucre glace

Corbeille de fruits bio

JEUDI

12/03/2026

Salade de lentilles bio

Taboulé aux légumes bio

Salade verte bio

Bio quenelles natures aux olives

Bio rôti de bœuf

Riz bio pilaf

Carottes bio persillées

Fromage blanc nature bio + sucre

Cantal

Salade de fruits bio

Duo kiwi banane bio

Corbeille de fruits bio

VENDREDI

13/03/2026

Bio concombre bulgare

Salade de fenouil carotte et pomme bio

Salade verte bio

Bio falafels sauce blanche

Bio haricots blancs façon loubia

Boulgour bio parfumé

Haricots verts bio

Yaourt bio aromatisé citron

Camembert bio

Clafoutis bio aux pruneaux

Bio crème dessert chocolat

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