

Menus du 2 Mars au 10 Avril 2026



Du 2 au 6 Mars		Du 9 au 13 Mars		Du 16 au 20 Mars		Du 23 au 27 Mars		Du 30/03 au 3 Avril		Du 6 au 10 Avril	
L U N D I	Potage à la tomate Blanquette de poisson MSC	Boulettes	Semoule Légumes couscous Camembert Fruit de saison	Potage au potiron Escalope de poulet aux champignons Boulgour Sauce Yaourt nature sucré	Saint Patrick Coleslaw (Carottes HVE)	Carottes rapées HVE	Palets fromagers Macaroni Sauce paprika Yaourt aromatisé	Saucisses de Strasbourg (P) Pommes de terre Haricots blancs à la tomate Gouda Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde aux herbes Pennes Sauce Emmental râpé	FÉRIÉ Lundi de Pâques	
M A R D I	Riz Sauce Mousse au chocolat	Macédoine Dahl de lentilles Riz Sauce			Fish'n chips MSC Frites Salade Mayonnaise	Sauté de porc (P) Semoule Ratatouille Brie				Emincé de volaille Gratin de pommes de terre Salade	
M E R C R E D I	Pommes croquettes Salade Edam Fruit de saison	Brassé aux fruits Carottes rapées			Crumble aux pommes Sauté de bœuf à l'ancienne Riz Sauce Mimolette Fruit de saison					Carré Crème dessert chocolat	
J E U D I	Lanière de betteraves rouges Escalope de poulet Semoule Ratatouille Fromage blanc nature sucré	Carottes râpées Poisson pané MSC	Purée au lait Sauce Flan vanille								
V E N D R E I	Chipolatas (P) Pommes de terre Choux rouges aux pommes Vache picon Donut's	Gratin savoyard (P) Salade Salade de fruits									
	Salade floride Pané végétal Tortis Sauce curry Emmental râpé	Salade de haricots verts Thon à la catalane Farfallas Emmental râpé									
	Fruit de saison	Liégeois chocolat									

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Label Rouge

Produits Labelisés