



du 2 au 6 mars 2026

	LUNDI 02/03	MARDI 03/03	JEUDI 05/03	VENDREDI 06/03
ENTRÉE 	Coleslaw	Salade strasbourgeoise	Carottes râpées <i>BIO</i>	Pizza au fromage
PLAT PRINCIPAL 	Boudin blanc « Produits issus des circuits courts » « Viandes françaises » Frites de patate douce	Filet de poisson bordelaise « Produits issus de la pêche durable » Haricots verts	Lasagnes bolognaise « Produits issus des circuits courts » « Viandes françaises » Salade verte	Boulettes de boeuf <i>BIO</i> Semoule
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche « Produits locaux »	Saint Paulin <i>BIO</i>	Tomme Pur Perche « Produits locaux »	Yaourt aromatisé « Produits locaux »
DESSERT 	Fruits frais <i>BIO</i>	Compote	Panna cotta coulis de fruits rouges	Pêche au sirop



du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI 09/03	MARDI 10/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
ENTRÉE 	Mousse de canard « <i>Viandes françaises</i> »	Radis au beurre	Chou blanc vinaigrette	Repas Végétarien Carottes râpées <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Filet de poisson sauce citron « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Gratin de chou-fleur	Paupiette de dinde sauce champignons « <i>Produits issus des circuits courts</i> » Poêlée rustique	Paëlla « <i>Viandes françaises</i> » Riz safrané	Gratin dauphinois Salade verte
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Emmental à la coupe	Tomme Pur Perche <i>BIO</i>
DESSERT 	Fruits frais <i>BIO</i>	Compote biscuits	Mousse au chocolat	Pâtisserie

Bon Appétit 



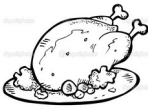
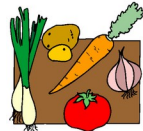
du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI 16/03	MARDI 17/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
ENTRÉE 	Chou-fleur mimosa	Menu Végétarien Pâté de campagne et ses cornichons <i>« viandes françaises »</i>	Betteraves aux pommes <i>BIO</i>	Coleslaw <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Chipolata	Croustillant pané au fromage	Dos de colin <i>« Produits issus de la pêche durable »</i>	Boulette de dinde <i>« viandes françaises »</i>
GARNITURE 	Purée	Haricots verts	Salade verte	<i>« Produits issus des circuits courts »</i> Boulgour
FROMAGE ou LAITAGE 	Camembert Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>	Yaourt aromatisé <i>« Produits locaux »</i>	P'tit Louis	Tomme Pur Perche <i>« Produits locaux »</i>
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits <i>BIO</i>	Compote et son biscuit	Pêche au sirop	Pâtisserie

Bon Appétit 



du 23 au 27 mars 2026

	LUNDI 23/03	MARDI 24/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
ENTRÉE 	Carottes râpées <i>BIO</i>	Menu Végétarien Radis au beurre	Taboulé	Salade de chou rouge emmental « <i>Produits locaux</i> »
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de dinde « <i>viandes françaises</i> » Pommes vapeur	Quiche au fromage Brocolis <i>BIO</i>	Rôti de porc au jus « <i>Produits issus des circuits courts</i> » Carottes braisées <i>BIO</i>	Hachis parmentier « <i>viandes françaises</i> » Salade verte
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> »	Vache qui rit <i>BIO</i>
DESSERT 	Fruit frais <i>BIO</i>	Compote et son biscuit	Eclair au chocolat	Fruit frais <i>BIO</i>

Bon Appétit 