

Menu du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée		Radis Beurre doux 	Pâté de foie SV : Rillettes de sardines	Concombre vinaigrette
Plat	Emincé de poulet LR sauce champignons SV : Filet de colin msc sce champignons	Gnocchis Bio  sauce tomate	Sauté de boeuf LR   au curry SV : Omelette Bio 	Lentilles Bio   bolognaise
Garniture	Pommes noisettes	Petits pois Bio  	Carottes Bio   persillées	Pâtes semi complètes Bio  
Produit Laitier	Comté AOP  	Lait nature Bio   	Yaourt entier nature Bio  	Emmental râpé Bio 
Dessert	Kiwi IGP	Gâteau à la fleur d'oranger maison	Banane	Purée de pommes Bio 

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)
  Produit Local
  Produit Bio
  Aide UE à destination des écoles
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge
 "AOP" Appellation d'Origine Protégée

"IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

[illegible]