

Menu : lundi 2 mars au 10 avril 2026

Lundi 02 / 03 / 2026 - Potage de légumes  - Cordon bleu  - pâtes fusilis bio mayennaise  - fromage camembert perrette  - Bananes  	Mardi 03 / 03 / 2026 - Pizza maison  - Omelette au gruyère - Brocolis bio  - fromage emmental bio    - fromage blanc bio nature   	Jeudi 05 / 03 / 2026 - Carottes râpées   - Chipolatas de porc  - Pomme de terre rissolé  - baby bel bio    - Pommes bio   	Vendredi 06 / 03 / 2026 - pâté de campagne   - Blanquette de dinde mayennaise  - petit pois bio   - fromage saint paulin de craon  - cookies aux pépites de chocolat 
Lundi 09 / 03 / 2026 - Macédoine de légumes mayonnaise  - tajine de volaille label rouge   - Semoule couscous bio  - fromage   - Oranges  	Mardi 10 / 03 / 2026 - Potage de légumes   - boeuf bourguignon label   - Ratatouille - fromage chevre bio   - Tarte normande maison  	Jeudi 12 / 03 / 2026 - Mousse de foie - nuggets de legumes végétales maison   - pâtes fusilis bio mayennaise  - fromage fol épi  - Kiwis -  	Vendredi 13 / 03 / 2026 - Céléri mayonnaise maïs et jambon - filet de lieu à la tomate - Riz pilaf de camargue bio  - fromage Trappe de la coudre   - crème brulée BIO maison   
Lundi 16 / 03 / 2026 - Betterave cube oeuf dur - haut cuisse de poulet label  - petit pois bio  - fromage camembert perrette  - semoule au lait au caramel maison 	Mardi 17 / 03 / 2026 - flammekueche maison  - Filet de poisson frais - Gratin de choux fleurs bio  - fromage saint paulin de craon   - liégeois chocolat noir maison   	Jeudi 19 / 03 / 2026 - salade tex mex - chickenburger maison   - Pomme de terre rissolé - cousterson bio    - Ananas	Vendredi 20 / 03 / 2026 - Rillettes de porc  - bruchetta végétale    - Purée de carotte maison   - fromage camembert perrette  - Génoise aux pépites de chocolat 
Lundi 23 / 03 / 2026 - Potage tomate vermicelle - nuggets de poulet maison  - Semoule couscous bio   - fromage emmental bio - Riz au lait maison  	Mardi 24 / 03 / 2026 - Saucisson à l'ail - Quiche maison au fromage   - Brocolis bio - baby bel bio    - Kiwis bio   	Jeudi 26 / 03 / 2026 - Carottes râpée oeufs dur   - Hachis parmentier maison  - batavia  - fromage camembert  - flan  	Vendredi 27 / 03 / 2026 - TERRINE THON TOMATE FROMAGE - Chipolatas de porc   - petit pois bio   - fromage chevre bio    - yaourt brassé fraise bio   
Lundi 30 / 03 / 2026 - Potage de légumes - pâte carbonara - pâtes fusilis bio mayennaise  - fromage brie bio   - Compote de pomme HVE 	Mardi 31 / 03 / 2026 - Pizza maison  - Poisson à la crème de poivrons - Poelée aux 4 légumes - fromage Entrammes bio nature -  - Crème dessert chocolat blanc maison 	Jeudi 02 / 04 / 2026 - Mousse de foie  - nuggets de legumes végétales maison  - Semoule couscous bio   - fromage Trappe de la coudre - Oranges -bio  	Vendredi 03 / 04 / 2026 - Concombre à la crème   - haut cuisse de poulet label   - pomme de terre grenaille au four  - fromage saint paulin de craon  - yaourt nature bio  
Lundi 06 / 04 / 2026 - Macédoine de légumes mayonnaise  - nuggets de poulet maison  - Poêlée de légumes bretonne   - fromage camembert perrette  - mousse chocolat au lait maison  	Mardi 07 / 04 / 2026 - Céleri rémoulade   - Pâtes bolognaises  - pâtes fusilis bio mayennaise  - fromage brie bio   - Pommes bio  	Jeudi 09 / 04 / 2026 - Concombre à la crème   - Filet de poisson frais   - Semoule couscous bio   - fromage chevre bio    - crème dessert nutella maison 	Vendredi 10 / 04 / 2026 - pâté de campagne  - pizza végétale  - batavia  - caractère d'anjou bio    - Cheesecake spéculos fromage blanc -  



produit local



fait maison



produit bio



produit label rouge



produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles



produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale