








MENU CANTINE



Semaine du 16 au 20 mars 2026

<p>Lundi 16 mars</p>	<p>Salade mexicaine (maïs bio)  Lasagne de bœuf*  Fromage bio Compote de pommes</p>	<p><i>Sulfites - Moutarde</i> <i>Gluten</i> <i>Lactose</i></p>
<p>Mardi 17 mars</p>	<p>Mesclun Saumon sauce hollandaise  Riz bio Roitelet bio Poires bio</p>	<p><i>Sulfites - Moutarde</i> <i>Poisson</i> <i>Lactose</i></p>
<p>Jeudi 19 mars</p>	<p><u>Piemontaise</u>  <u>Filet de dinde* orloff</u>  Chou fleur persillé Rondelet aux herbes Crème dessert vanille</p>	<p><i>Sulfites - Moutarde - Œuf</i> <i>Lactose</i> <i>Lactose</i> <i>Lactose</i></p>
<p>Vendredi 20 mars</p>	<p>Salade de perles  Nuggets de blé Épinards à la crème  Brie Crème caramel</p>	<p><i>Sulfite - Gluten - Poisson</i> <i>Gluten</i> <i>Lactose</i> <i>Lactose</i> <i>Lactose</i></p>

* Élevé et abattu en France

 Fait Maison

