

MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 16/03 AU 20/03 2026

LUNDI 16/03		MARDI 17/03	
	MACEDOINE MAYONNAISE		ROSETTE CORNICHON
	ESCALOPE VEGETARIENNE		JOUE DE BŒUF
	COURGETTES SAUTEES		PUREE DE POMME DE TERRE
	COCKTAIL DE FRUIT		FROMAGE OH LA VACHE
			COMPOTE
JEUDI 19/04		VENDREDI 20/04	
	SALADE CROUTON MAÏS		CONCOMBRES
	ENCORNET A LA PROVENCALE	 	SAUTEE DE DINDE
	RIZ AU CURRY		PETITS POIS
	YAOURT FRAISE NADEGE		MERVEILLES
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable