

MENUS

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

SEMAINE DU 09/03 AU 13/03 2026

LUNDI 09/03		MARDI 10/03	
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX			CAROTTES RAPEES
	AXOA DE VEAU		LASAGNE CHEVRE-EPINARDS
	HARICOTS VERTS		SALADE VERTE
	BANANE		ÎLE FLOTTANTE
JEUDI 11/03		VENDREDI 13/03	
PATE BASQUE			BETTERAVE ECHALOTES
 	HAUT DE CUISSE DE POULET		FILET MEUNIERE AUX CITRONS
	COQUILLETES		CAROTTES SAUTEES
GOUDA-KIWI			CHOUX A LA CREME
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