

MENUS

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

SEMAINE DU 23/03 AU 27/03/ 2026

LUNDI 23/03		MARDI 24/03	
	POTAGE DE LEGUMES	 S	HOUMOUS
	EMINCE DE POULET		OMELETTE AUX FROMAGES
	FARFALLES		CAROTTES VICHY
	GOUDA	 	SEMOULE AU CHOCOLAT
	KIWI		
JEUDI 26/04		VENDREDI 27/04	
	FEUILLETE AUX FROMAGES		CAROTTES RAPEES
	FILET DE LIEU A LA CREME	 	CHIPOLATAS GRILLEES
	HARICOTS PLATS		PUREE POIS CASSES
	FROMAGE BLANC NADEGE		FROMAGE COULOMIER
			POMME
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