

Menu de la cantine – 16 Mars au 03 Avril 2026

<u>LUNDI 16 MARS</u> Concombre vinaigrette Aiguillette de blé tomate chèvre Carotte au thym bio Babybel bio Fruit 	<u>MARDI 17 MARS</u> Salade bio thon Émincé de bœuf Semoule HVE Fruit bio	<u>JEUDI 19 MARS</u> BETTERAVE BIO MIGNON DE PORC À LA CRÈME RIZ BIO BRIE BIO FRUIT BIO	<u>VENDREDI 20 MARS</u> Quiche Poisson sauce citron Poêlée de légume Mousse framboise
<u>LUNDI 23 MARS</u> Chou rouge Spaghettis végétarienne bio Salade bio Yaourt nature bio Fruit bio 	<u>MARDI 24 MARS</u> Carotte râpé bio Escalope dinde forestière Brocoli Yaourt fruits mixés bio	<u>JEUDI 26 MARS</u> Salade bio emmental Merlu thym citron Julienne de légume Éclair au chocolat	<u>VENDREDI 27 MARS</u> Macédoine mayonnaise Boulette bœuf au paprika Haricot vert Camembert bio Salade de fruit bio
<u>LUNDI 30 MARS</u> Betterave bio Omelette nature bio Chou-fleur vapeur Flan vanille caramel bio 	<u>MARDI 31 MARS</u> Macédoine mayonnaise Émincé de bœuf Gratin de PDT Yaourt nature bio Fruit bio	<u>JEUDI 02 AVRIL</u> Concombre bio Blé carbonara Yaourt nature bio Fruit bio	<u>VENDREDI 03 AVRIL</u> Chou blanc sauce cocktail Croustille meunière Épinard à la crème Dessert Surprise !

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Bon appétit !

