



lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
SOUPE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF/FRITES CLEMENTINE	RADIS BEURRE SAUCISSE DE PORC/LENTILLES YAOURT VANILLE	BETTERAVES ROUGES EN SALADE CROQUE MONSIEUR VEGE COMPOTE DE KIWIS	VELOUTE DE TOMATES NUGGETS DE POISSON / BROCOLIS COOKIES
lun. 2 mars 2026	mar. 3 mars 2026	jeu. 5 mars 2026	ven. 6 mars 2026
POIREAUX VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE FRUIT	CAROTTES RAPEES MUFFINS DE LEGUMES GATEAU ROULE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS POULET/ GRATIN DE CHOUX FI FUIR POMME	VELOUTE DE CAROTTES PARMENTIER DE POISSON SALADE D ORANGES VANILLE
lun. 9 mars 2026	mar. 10 mars 2026	jeu. 12 mars 2026	ven. 13 mars 2026
VELOUTE DE LEGUMES RAVIOLIS EPINARD/RICOTTA MADELEINES MAISON	MACEDOINE MAYONNAISE CREPES JAMBON/FROMAGE POIRE	SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE ESCALOPE DE PORC/ COQUILLETES YAOURT CARAMEL	SALADE DE BETTERAVES TARTE AU THON MUFFINS CHOCOLAT MAISON
lun. 16 mars 2026	mar. 17 mars 2026	jeu. 19 mars 2026	ven. 20 mars 2026
SOUPE VERMICELLE ROTI DE VEAU/RIZ BANANE	OEUF MIMOSA POULET/HARICOTS VERTS FLAN CHOCOLAT	VELOUTE CHAMPIGNONS GRATIN DE CROZET AUX COURGETTES GATEAU SEMOULE	SARDINES A L HUILE CABILLAUD /PUREE YAOURT
lun. 23 mars 2026	mar. 24 mars 2026	jeu. 26 mars 2026	ven. 27 mars 2026
SALADE CHOUX SAUTE DE PORC/CAROTTES VICHY KIWI	RADIS BEURRE QUICHE CHAMPIGNONS FLAN CHOCOLAT	RILLETES CORNICHON STEAK HACHE/PUREE YAOURT VANILLE	VELOUTE DE LENTILLES TAGLIATELLES FRUITS DE MER POMME CUITE
lun. 30 mars 2026	mar. 31 mars 2026	jeu. 2 avril 2026	ven. 3 avril 2026
BETTERAVES ROUGES EMINCES DE PORC/PETITS POIS SALADE DE FRUITS	CAROTTES RAPEES BOURGUIGNON DE BOEUF/PATATES FLAN CARAMEL	SOUPE VERMICELLE GRATIN LENTILLES/CAROTTES MADELEINES	FILETS DE MAQUEREAU POISSON PÂTISSOTTE/RIZ GATEAU AU YAOURT

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière