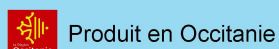


Menus du 2 au 8 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 				Betteraves vinaigrette 
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau et raisins secs  	Fondant de poulet façon Osso  	Saucisse braisée  	Poisson meunière, citron  	Raviolis aux 3 fromages sauce crème
s/porc, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine 	Lentilles sauce Osso Bucco 	Haricots rouges braisés 	Croq veggie	
Accompagnement	Semoule 	Pâtes BIO 	Mousseline de brocolis BIO  	Petits pois 	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO    	Emmental râpé	Saint Nectaire AOP    	Vache qui rit BIO  	
Dessert		Purée de poire 	Donut sucré	Fruit de saison	Crêpe nature

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



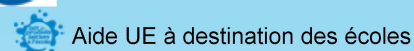
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Menus du 9 au 15 mars 2026



	Lundi	Mardi Irlande (sans couverts)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinard)		Œufs durs sauce cocktail	
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Fish de colin sauce tartare	Haché de veau au jus	Crousti fromage	Rösti burger
s/porc, végétarien	Steak végétal au jus	Nuggets de blé sauce tartare	Croq veggie sauce Napolitaine		Pain fromager
Accompagnement	Purée	Röstis de pomme de terre	Semoule	Brocolis béchamel	Salade verte
Fromage / Laitage			Gouda à la coupe		Petit suisse nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Cookie BIO aux pépites de chocolat

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



Menus du 16 au 22 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé		 Soupe de légumes et croûtons		Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu 	Escalope végétale panée	Poisson meunière 	Raviolis au bœuf 	Haché de veau au jus 
s/porc, végétarien	Croq veggie		 Mijoté de lentilles	Raviolis aux 3 fromages	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Pommes de terre boulangères	 Riz pilaf	 Sauce Napolitaine	 Purée de butternut BIO
Fromage / Laitage		 Fromage blanc BIO 	 Yaourt nature BIO 	 Emmental râpé	 Vache qui rit BIO 
Dessert	 Purée de pommes BIO 	Fruit de saison		Croisillon pomme framboise	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

