

Menus du 9 au 13 mars 2026



Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Betterave Boules de bœuf Semoule  Yaourt	 Pâté Poisson meunière Poêlée de légumes Fromage Fruit	 Salade d'hiver Tortellini au gruyère Fromage blanc	Carottes râpées Sauté de dinde à la moutarde Frites Crème dessert



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 16 au 20 mars 2026



Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Soupe de poireaux  Cassoulet aux saucisses  Mousse au chocolat	Salade de riz composée   Gratin de poisson  Carottes vichy Fromage Fruit	 Feuilleté Œufs brouillés  au fromage et poivrons Haricots verts Yaourt	Menu italien des élèves de CM2 Arancini Lasagnes   Tiramisu



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 23 au 27 mars 2026



Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Taboulé  Escalope de dinde Beignets de brocolis Yaourt	 Samossa aux légumes Poisson pané Petits pois carottes Fromage Fruit	 Salade de lentilles  Chili au légumes d'hiver  Crème anglaise Biscuit	Menu américain des élèves de CM2 Salade verte Hot dog Potatoes Sunday



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).