

Menus du 2 au 8 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Soupe de légumes verts et croûtons	Œuf dur, mayonnaise	Salade Piémontaise	Betteraves vinaigrette
s/viande				Salade coleslaw	
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau et	Fondant de poulet façon Osso	Saucisse braisée	Poisson meunière, citron	Raviolis aux 3 fromages sauce crème
s/viande	Assortiment de légumes et pois chiches façon	Lentilles sauce Osso Bucco	Haricots rouges braisés		
Accompagnement	Semoule	Pâtes BIO	Mousseline de brocolis BIO	Côtes de blettes en béchamel	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO	Emmental râpé	Saint Nectaire AOP	Vache qui rit BIO	Cantal AOP à la coupe
Dessert	Ananas au sirop léger	Purée de poire	Fruit de saison	Donut sucré	Fruit de saison BIO

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



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



Appellation d'origine contrôlée

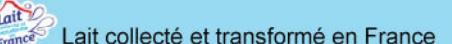


Menus du 9 au 15 mars 2026



	Lundi	Mardi Irlande (sans couverts)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinard)	Feuilleté au fromage	Œufs durs sauce cocktail	Sardines à l'huile, citron
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Fish de colin sauce tartare	Haché de veau au jus	Crousti fromage	Croque monsieur
Viande	Steak végétal au jus		Pois chiches mijotés		Pain fromager
Accompagnement	Purée	Röstis de pomme de terre	Semoule	Brocolis béchamel	Sucrine
Fromage / Laitage	Cantafrais	Saint Paulin BIO	Gouda à la coupe	Edam BIO	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	Salade verte	Soupe de légumes et croûtons	Betteraves vinaigrette	Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu	Escalope végétale panée	Poisson meunière	Raviolis au bœuf	Cervelas campagnard
s/viande	Croq veggie			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	Camembert à la coupe	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Emmental râpé	Vache qui rit BIO
Dessert	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Spéculoos	Fruit de saison BIO	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 ».

