
























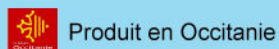


Menus du 2 au 8 mars 2026



	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



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)	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
s/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 ».

