

Menus Cantine :



Du 23 au 27 février 2026 :

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix Omelette Aux pommes de terre Huile de tournesol Haricots verts Huile d'olive Yaourt nature Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Céleri rémoulade Mayonnaise colza maison Rôti de veau (Limousin) Petits pois carottes Lentilles Huile d'olive Fromage blanc nature Fruit frais	Avocat Suprême de pintade (Cotte) Brocolis Purée de Pomme de terre et patate douce Huile d'olive Fromage portion (brebis) Fruit frais	Pâté de campagne Paëlla de la mer Poisson et crustacés Riz long grain Oignons poivrons tomates Huile d'olive Petits suisses naturels Fruit frais

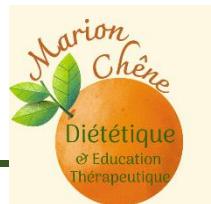


Du 02 au 06 mars 2026 :

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves en vinaigrette (colza) Parmentier de canard (Cotte) Poêlée carottes, panais et navets Huile d'olive Fromage portion (Chèvre La chabra Negra) Fruit frais	Radis noir Œufs durs et Carottes râpées vinaigrette (colza) Lasagnes aux légumes Huile d'olive <u>Menu végétarien</u>	Soupe de légumes Poisson pané Riz Salade de saison Huile d'olive Yaourt nature Fruit frais	Salade d'Endives bleu et noix Vinaigrette (noix) Blancs de poulet Epinards Pomme de terre et topinambours Huile d'olive Fruit frais



Menus Cantine : travail commun.



Du 9 au 13 mars 2026 :

<u>Lundi 9</u>	<u>Mardi 10</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
<p>Soupe de légumes</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Maïs Petits pois œuf</p> <p>Huile d'olive</p> <p>Salade de saison</p> <p>vinaigrette (colza)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit frais</p> <p><u>Menu végétarien</u></p>	<p>Choux fleurs brocolis</p> <p>vinaigrette (noix)</p> <p>Rôti de porc</p> <p>(Limousin)</p> <p>Carottes</p> <p>Lentilles</p> <p>Huile d'olive</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Avocat</p> <p>Magret de canard</p> <p>(Cotte)</p> <p>Champignons</p> <p>Pâtes semi complètes</p> <p>Huile d'olive</p> <p>Fromage portion</p> <p>(brebis)</p> <p>Compote sans sucre ajouté</p>	<p>Haricots verts</p> <p>sauce gribiche</p> <p>Brandade de Poisson</p> <p>Purée pomme de terre</p> <p>Huile d'olive</p> <p>Salade de saison</p> <p>vinaigrette (colza)</p> <p>Fruit frais</p>

Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique mdietetique87@gmail.com Tél 07 67 74 87 76

