

Menus Cantine :



Du 23 au 27 février 2026 :

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

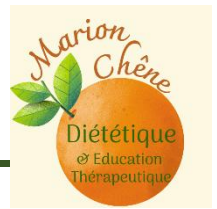


Du 02 au 06 mars 2026 :

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



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

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

