



Menus du 23 février 2026 au 20 mars 2026

(Susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnements, de service et du contexte sanitaire)

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade	Salade composée
Viande/Poissons	Nuggets de poulet	Bœuf	Rougail de saucisse	Raviolis 5 fromages
Accompagnement	Haricots vert	Empanada	Riz	
Produit laitier	Yaourt sucré	Brie	St nectaire	Crème anglaise
Dessert/Fruits	Ananas	Fruit	Compote de pommes	Brownies
	Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Entrée	Œuf mayo	Sardines	Betteraves rouges	Quiche lorraine
Viande/Poissons	Lasagnes végétariennes	Bœuf braisé	Poulet basquaise	Merlu
Accompagnement		Carottes	Pâtes	Brocolis
Produit laitier	St Paulin	Vache qui rit	Petits suisses aux fruits	Fromage blanc sucré
Dessert/Fruits	Salade de fruit	Gâteau au chocolat	Fruit	Fruit
	Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Céleris rémoulade	Salade strasbourgeoise	Choux blanc râpé au comté	Cake au fromage
Viande/Poissons	Spaghetti bolognaise	Cabillaud	Roti de porc	Quenelle
Accompagnement		Choux fleur	Poêlée de légumes	Boulgour
Produit laitier	Petits suisses	Tartare	Babybel	Yaourt aux fruits
Dessert/Fruits	Fruit	Danette vanille	Gâteau au citron	Fruit
	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Rosette cornichon	Coleslaw	Endives œuf dur	Piémontaise
Viande/Poissons	Colombo de poulet	Sauté de veau marengo	Pizza 4 fromages	Colin
Accompagnement	Riz 3 couleurs	P. de terre vapeur		Petits pois carotte
Produit laitier	Yaourt sucré	Edam	Fromage blanc aux fruits	Buche de chèvre
Dessert/Fruits	Fruit	Liégeois chocolat	Poire chocolat chantilly	Fruit

Les viandes sont en circuit court issues de bêtes élevées et abattues en Auvergne - Fruit de saison