

**Auzebosc**  
**Du 09/03/2026 au 13/03/2026**

/menu midi 5 composants

api

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette  
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce à la lombarde  
 /Quenelle nature - Sauce à la lombarde  
**Riz Bio** créole  
 Saint Paulin  
**Fruit de saison Bio**

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Crêpe au fromage - Sauce crème  
 Mélange de pommes de terre et épinards Béchamel  
 Tomme noire IGP  
 Crème dessert à la vanille

Mercredi

Jeudi

Potage Dubarry  
 bolognaise de boeuf cuisiné par nos chefs  
 /Bolognaise de **lentilles Bio**  
**Macaronis Bio** - , fromage râpé  
 Fromage fondu  
**Fruit de saison Bio**

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
 Filet de saumon MSC - Sauce à l'estragon  
**Haricots verts Bio** persillés  
**Edam Bio**  
 Compote fraîche pomme cannelle

