



Menus du 02/03/2026 au 03/04/2026



lundi 02/03 menu végétarien/baguette torsanne crème potimaron/butternut bio bouchée végétale au blé haricots verts bio gouda bio pommes	lundi 09/03 crudités poisson à la napolitaine pâtes semi complètes fromage au choix compote bio	lundi 16/03 choux blanc bio/sésame/miel/pomme boulettes de bœuf cœur de blé fromage fouetté "madame Loïc" mousse chocolat aux cerises	lundi 23/03 crudités de saison sauté de dinde miel/pain d'épices quinoa gourmand bio brie bio dés de fruits cuits ss sucre ajouté	lundi 30/03 pizza tomate/fromage colin meunière légumes de saison fromage blanc bio fruit de saison
mardi 03/03 crudités (carottes couleurs) paella de la mer (lieu/fruits de mer riz bio, poivrons, oignons, petits pois) fromage A.O.P.: St Nectaire arlequin de fruit ss sucre ajouté biscuit bio	mardi 10/03 menu végétarien taboulé aux légumes bio œuf dur bio à la florentine épinards à la cème fromage: rondelé bio tiramisu coulis de framboise et aux brisures d'oréo	mardi 17/03 betteraves rouges/maïs bio émincé de poulet à la marocaine semoule bio et légumes couscous fromage blanc bio fruit	mardi 24/03 baguette de campagne rillette sardine/citron/fromage frais saucisse de volaille poêlée de légumes petit suisse bio pommes bio	mardi 31/03 menu végétarien salade bio/endives bio/croutons omelette bio à la ciboulette potatoes bio maison entremet pistache/caramel mini palmier maison
jeudi 05/03 crêpe au fromage jambon braisé à la chablissienne ébly et poireaux béchamel(70/30) fromage blanc bio au miel ananas frais	jeudi 12/03 baguette complète tartine fromage philadelphia/radis sauté de veau au jus de pomme bio pommes de terre/carottes bio entremet vanille salade de fruits frais	jeudi 19/03 menu végétarien salade verte/graines de courges bio lasagnes végétariennes (lasagnes, lentilles bio, sœ tomate bio béchamel) fromage compote pomme/poire bio	jeudi 26/03 crudités bio vinaigrette à l'orange bœuf miron-ton (oignon/cornichon) purée de légumes bio fromage flan patissier	jeudi 02/04 menu de pâques/pain aux céréales batonnets de crudités sauce crème épaule d'agneau rôti haricots verts et flageolets fromage de brebis coupe belle-hélène (crème patissière, poire, chocolat)
vendredi 06/03 salade verte bio/thon sauté de bœuf au paprika purée de légumes bio fromage samos gâteau choco/betterave bio	vendredi 13/03 crudités bio sauté de porc aux épices cajun brocolis bio et polenta à la tomate yaourt bio sucré sablé noix de coco maison	vendredi 20/03 pain bio à l'épeautre salade strasbourgeoise (p.de.terre/knackis/mayonnaise) poisson pané poêlée de légumes verts emmental bio fruit	vendredi 27/03 menu végétarien œuf dur bio vinaigrette quiche au fromage salade composée de crudités bio île flottante boudoir	vendredi 03/04 salade de riz bio/surimi/maïs bio roti de porc sauce tartiflette trio de choux yaourt bio vanille fruit de saison

Tout est cuisiné sur place
Toutes les crudités sont des produits frais
Produits issus de L'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture raisonnée
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label: Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Diététicienne/Nutritionniste
Diplômée S.OMONT

Le Maire
Christophe BETHOUL

