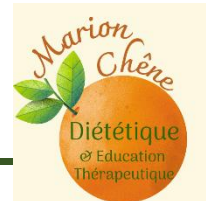


Menus Cantine :



Du 16 au 20 mars 2026 :

<u>Lundi 16</u>	<u>Mardi 17</u>	<u>Jeudi 19</u>	<u>Vendredi 20</u>
Avocat Omelette Emmental Huile de tournesol et pommes de terre Haricots verts Huile d'olive Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Betteraves Vinaigrette à l'huile de noix Hachis parmentier <u>(Bœuf limousin)</u> Salade Huile d'olive Fromage de chèvre <u>(Bio Blanzac)</u> Fruit frais	Radis roses Pain beurre Riz safrané aux poivrons * Poisson Huile d'olive Yaourt nature (Bio) Fruit frais	Rillettes de porc <u>(Bellac)</u> Rôti de dinde Haricots blancs à la tomate Carottes Huile d'olive Fromage blanc <u>(Les faves Bio)</u> Fruit frais



Du 23 au 27 mars 2026 :

<u>Lundi 23</u>	<u>Mardi 24</u>	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
Hareng Pommes de terre Vinaigrette à l'huile de colza Flamische <u>(Quiche sans pâte)</u> Aux poireaux Emmental Salade de saison Vinaigrette à l'huile de noix Compote bio sans sucre ajouté	Taboulé aux agrumes Vinaigrette à l'huile de colza Ratatouille maison aux œufs au four Huile d'olive Fromage blanc nature <u>(Bio)</u> Fruit frais <u>Menu végétarien</u>	Brocolis Vinaigrette à l'huile de noix Haricots verts Huile d'olive Steak haché Frites Huile de tournesol Yaourt nature (Bio) Fruit frais	Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de colza * Saumon Lentilles Fondue d'endives Huile d'olive Œufs Au lait maison

* Pêche durable

