

Du 16/03/2026 au 20/03/2026

		Menus	
	Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon 🇫🇷 🇫🇷	
	Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🇫🇷 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Omelette au fromage du chef 🇫🇷 🇫🇷 Carottes 🇫🇷 Yaourt Bio sucré 🇫🇷 Orange Bio 🇫🇷	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Caesar Le Coodle /Le Coodle (Saucisse végétale) Crème anglaise Pudding aux pepites de chocolat 🇫🇷	
	Vendredi	Mélange de fusilli Bio et cornichons 🇫🇷 - Vinaigrette persillée Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🇫🇷 Yaourt arôme poire Bio GAEC des 2 rivières Kiwi Bio 🇫🇷	

Du 23/03/2026 au 27/03/2026

		Menus	
	Lundi	Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette Emincé de filet de poulet  - Sauce champignons /Filet de limande MSC - Sauce champignons Petits pois CE2 Suisse sucré Pomme région 	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette au xérès Jambon blanc issu de porc Label Rouge  /Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise Fusilli Bio  Tomme HVE les 4 fermes Flan nappé caramel	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)  Épinards à la Béchamel Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional)   Banane Bio 	
	Vendredi	Rosette Label Rouge  /Terrine de légumes Filet de lieu noir MSC  - Sauce tomate Blé pilaf Fourme d'yssingaux (région)  Compote fraîche pomme Bio  	

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

		Menus	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise Bolognaise de lentilles Bio Coquillettes Bio Gouda Bio Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon	
	Mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au bœuf - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Haricots verts Bio et pommes de terre Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees Mandarine	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette (concentrée) mimosa Sauté de dinde FR - Sauce au thym /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au thym Gratin dauphinois du chef Verre de lait Bio Cookie aux pépites de chocolat du chef	
	Vendredi	Falafel BIO et régional - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes Filet de saumon MSC - Sauce aneth Carottes Vichy Brie Kiwi Bio	