

MENUS du Lundi 2 mars au Mardi 31 mars 2026

	du 2 au 6 mars 2026	du 9 au 13 mars 2026	du 16 au 20 mars 2026	du 23 au 27 mars 2026	du 30 au 31 mars 2026
lundi	Macédoine - œufs durs - Carottes râpées Saucisses Lentilles Yaourt Fruits	Charcuterie Filet de poisson Riz pilaf Pâtisserie Fruits	Endives - Carottes Côte de porc Printanière de légumes  Crème caramel Fruits	Avocat - Endives Omelette aux pommes de terre Salade Liégeois Fruits	Avocat - Betteraves Saucisse Grillée Lentilles Yaourt Fruits
mardi	Salade de Pâtes - Céleri Bœuf Bourguignon Pâtes Crème dessert Fruits	Avocat - Chou blanc Hachis Parmentier - Salade Danette Fruits	Salade de pâtes - Taboulé Filet de poisson Poêlée de légumes  Yaourt Fruits	Carottes - Céleri Blanquette de veau Riz Glace Fruits	Endives - Radis Steak haché Purée Danette Fruits
mercredi	Charcuterie Filet de poisson Epinards Béchamel Petits Suisses Fruits	Salade composée Faux-Filet Frites  Flan caramel Fruits	Avocats - Céleri rémoulade Couscous Yaourt aux fruits Fruits	Radis - Salade Choucroute Yaourt nature sucré Fruits	
jeudi	Crudités - Salade composée Escalope de dinde Printanière de légumes  Pâtisserie Fruits	Asperges - Betteraves Filet de dinde Brocolis Yaourt Fruits	Salade composée - Carottes Rôti de bœuf Pommes boulangère Glace Fruits	Salade composée Rôti de porc Poêlée Yaourt aux fruits Fruits	
vendredi	Champignons à la Grecque Lasagnes Salade Yaourt Fruits	Salade Piemontaise Emincé de porc Salsifis  Laitages Fruits	Avocat - Chou rouge Merguez Haricots verts Petits suisses Fruits	Charcuterie Filet de poisson Carottes sautées Laitages Fruits	

repas Viande : 17
repas Poisson : 4
repas sans viande ni poisson : 1

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole

Philippe Roche

Proviseur



Gwendal Thibault

Agent-comptable

Cécile Cabiran

Infirmière