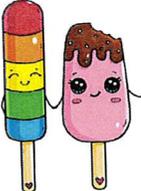




# MENUS CANTINE



DU 02 AU 06 MARS 2026

Lundi 02 mars 	Mardi 03 mars 	Jeudi 04 mars Repas végétarien	Vendredi 06 mars 
<p>Salade verte Cordon bleu Poêlée forestière Crème caramel </p>	<p>Velouté de courge  Poisson blanc à la vanille Riz safrané aux petits légumes Fruits</p>	<p>Salade de pois chiches Cannellonis à la ratatouille féta Glace </p>	<p>Saucisson et pâté Sauté de volaille  aux champignons Petits pois Ananas</p>



Biologique (AB)



Label Rouge



Fait Maison



100% Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses/fruits

# MENUS CANTINE

DU 09 AU 13 MARS 2026

Lundi 09 mars 	Mardi 10 mars 	Jeudi 12 mars 	Vendredi 13 mars Repas végétarien
<p> <span style="color: red;">Œuf mimosa</span>  <span style="color: red;">Poisson pané</span>  <span style="color: green;">Gratin de choux fleurs</span>  <span style="color: blue;">Fromage blanc <sup>100% local</sup></span> </p>	<p> <span style="color: red;">Soupe de vermicelle </span>  <span style="color: red;">Tourte aux légumes</span>  <span style="color: blue;">Fromage</span>  <span style="color: green;">Fruits</span> </p>	<p> <span style="color: green;">Carottes râpées </span>  <span style="color: red;">Wing de poulet</span>  <span style="color: red;">Pommes de terre </span>  <span style="color: yellow;">Mousse au chocolat </span> </p>	<p> <span style="color: green;">Salade composée</span>  <span style="color: red;">Rôti de dinde <sup>100% local</sup></span>  <span style="color: green;">Gratin de courge petit marron </span>  <span style="color: yellow;">Tarte aux pommes </span> </p>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses