




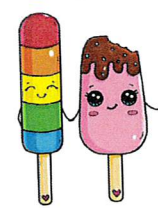



MENUS CANTINE

DU 02 au 06 MARS 2026

| Lundi 02 mars  | Mardi 03 mars  | Jeudi 04 mars Repas végétarien | Vendredi 06 mars  |
|--|--|--|---|
| <p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Crème caramel </p> | <p>Velouté de courge </p> <p>Poisson blanc à la vanille</p> <p>Riz safrané aux petits légumes</p> <p>Fruits</p> | <p>Salade de pois chiches</p> <p>Cannellonis à la ratatouille féta</p> <p>Glace </p> | <p>Saucisson et pâté</p> <p>Sauté de volaille </p> <p>aux champignons</p> <p>Petits pois</p> <p>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 |
|---|--|---|--|
| Œuf mimosa Poisson pané Gratin de choux fleurs Fromage blanc ^{100% local} | Soupe de vermicelle  Tourte aux légumes Fromage Fruits | Carottes râpées  Wing de poulet Pommes de terre  Mousse au chocolat  | Salade composée Rôti de dinde ^{100% local} Gratin de courge petit marron  Tarte aux pommes  |

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
 ^{100% local} Local

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