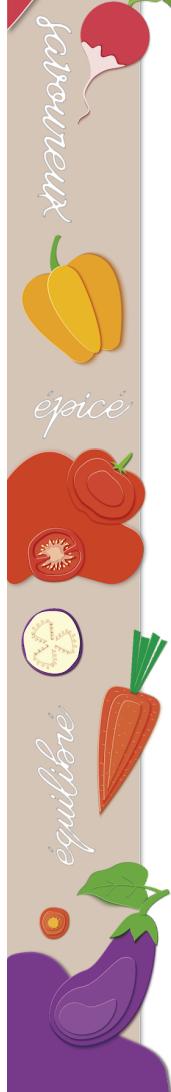


Semaine du 09 au 15 mars 2026



	MENU A	MENU B	SOIR
lundi 9 mars	VILLE Chou fleur CE2 sauce cocktail Brandade de poisson blanc MSC aux légumes Salade verte vinaigrette Emmental BIO Crème dessert pistache	Céleri râpé rémoulade Boulettes boeuf BIO sauce paprika Macaronis BIO Yaourt arôme Pomme BIO	Potage du jour
mardi 10 mars	Saucisson à l'ail, cornichons Sauté de porc LR sauce moutarde à l'ancienne Brocolis / Pommes de terre vapeur Suisse fruité Ananas au sirop	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Quiche au fromage Haricots beurre persillés Edam BIO Flan caramel	Potage de légumes
mercredi 11 mars	Pâté de campagne, cornichons Haut de cuisse de poulet LR sauce au vin blanc Mélange de poireaux, navets et pommes de terre Yaourt BIO à la vanille Riz au lait	Champignons à la grecque Poisson meunière MSC, citron Purée de pommes de terre et panais Tomme noire IGP Orange BIO	Potage du jour
jeudi 12 mars	Terrine de légumes, mayonnaise steak haché sauce crème Haricots verts BIO / Macaronis BIO Coulommiers BIO Crêpe sucrée		Potage du jour
vendredi 13 mars	Salade de pommes de terre, cornichons, oignons vinaigrette Filet de colin MSC sauce aux agrumes Blettes bechamel / riz créole Carré frais BIO Crème dessert chocolat	Haricots verts BIO vinaigrette à l'échalote Chou farci sauce tomate Coeur de blé Fromage blanc BIO nature + sucre Banane BIO	Potage du jour
samedi 14 mars	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Petit salé Lentilles BIO aux carottes Edam BIO Liegeois café	Crêpe au fromage Gnocchis gratinés Salade verte vinaigrette Fromage blanc aux fruits Orange BIO	Potage façon cultivateur
dimanche 15 mars	Rillettes de thon Sauté de boeuf façon bourguignon Petits pois CE2 / Pommes de terre vapeur Cantal AOP Chou crème		Potage du jour