



## Semaine du 09 au 15 mars 2026

### MENU A

### MENU B

### SOIR

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

sauvoureux

épice

équilibre