




# Menu du 2-mars AU 6 mars 2026

## Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Entrées</b>	Pizza fromage Salade verte	Carotte rapées à la coriandre Betteraves bio à l'échalote Salade verte	Champignons à la grecque Concombres & tomates Salade verte	 Buffet de crudités Salade verte	Concombre ciboulette Taboulé Salade verte
<b>Plat principal</b>	Filet de poulet à la crème et moutarde	Crousti fromage	Couscous	Wrap au fromage raclette	Filet de poisson frais
<b>Garnitures</b>	Ebly Carottes bio	Coquillettes Haricots plats d'Espagne	Semoule Légumes couscous	Pommes de terre rissolées Lanières de poivrons	Riz Gratin de bocoli bio
<b>Produits laitiers</b>	Abondance de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO	Yaourt nature Comté	Yaourt nature BIO	Camembert
<b>Desserts</b>	Ananas frais Salade de fruits bio corbeille de fruits	Tarte noix de coco corbeille de fruits	Mousse chocolat Mousse café corbeille de fruits	Les 2 vaches vanille bio Flan nappé caramel corbeille de fruits	Poire chocolat Compote de fruits Bio corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.