



Menu du 16-mars AU 20 mars 2026

menu midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Logos	Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Quiche lorraine	Betteraves bio	Salade croutons mais thon	Concombres façon Tzatziki	Taboulé
	Salade verte	Macédoine de légumes	Salade de Printemps	Céleri rémoulade	salade verte
Plat principal	Nuggets végétal	Tomates farcies a la provencale	Sauté de poulet aux petits légumes	Carbonara	Quenelles de brochet sauce Nantua
Garnitures	Semoule	Boulgour	Pommes de terre rissolées	Penne régates	Riz
	Courgettes persillées		Choux braisé	Tomates rôties bio	Gratin de brocolis
Produits laitiers	Yaourt nature BIO	Yaourt nature	Yaourt nature BIO	Petit suisse	Yaourt nature BIO
	Abondance de la fruitière des Bornes		Brie		Rouy
Desserts	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	Tarte aux poires Bourdaloue	Donut's	Compote de fruits Bio
	Mousse chocolat				Oreillon de pêche au sirop
	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	fruits



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