

























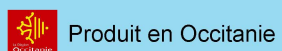


# Menus du 2 au 8 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Soupe de légumes verts et croûtons 	Œuf dur, mayonnaise 	Salade Piémontaise 	Betteraves vinaigrette 
<b>s/viande</b>				Salade coleslaw 	
<b>Plat principal</b>	Tajine de boulettes d'agneau et 	Fondant de poulet façon Osso 	Saucisse braisée 	Poisson meunière, citron 	
<b>s/viande</b>	Assortiment de légumes et pois chiches façon 	Lentilles sauce Osso Bucco 	Haricots rouges braisés 		Raviolis aux 3 fromages sauce crème
<b>Accompagnement</b>	Semoule 	Pâtes BIO 	Mousseline de brocolis BIO 	Côtes de blettes en béchamel 	
<b>Fromage / Laitage</b>	Yaourt nature BIO  	Emmental râpé 	Saint Nectaire AOP  	Vache qui rit BIO  	Cantal AOP à la coupe  
<b>Dessert</b>	Ananas au sirop léger	Purée de poire 	Fruit de saison	Donut sucré	Fruit de saison BIO 

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



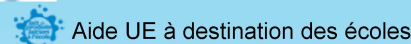
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».




# Menus du 9 au 15 mars 2026



	Lundi	Mardi Irlande (sans couverts)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinard)	Feuilleté au fromage	Œufs durs sauce cocktail	Sardines à l'huile, citron
<b>Plat principal</b>	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus	Fish de colin sauce tartare	Haché de veau au jus	Crousti fromage	Croque monsieur
<b>s/viande</b>	Steak végétal au jus		Pois chiches mijotés		Pain fromager
<b>Accompagnement</b>	Purée	Röstis de pomme de terre	Semoule	Brocolis béchamel	Sucrine
<b>Fromage / Laitage</b>	Cantafrais	Saint Paulin BIO	Gouda à la coupe	Edam BIO	Petit suisse nature
<b>Dessert</b>	Fruit de saison BIO	Crumble aux pommes	Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Cookie BIO aux pépites de chocolat

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

 Viande Française

 Produit en Occitanie


 Fait maison

 Pêche MSC

 Lait collecté et transformé en France

 Agriculture Biologique

 Viande Française ou UE

 Œufs de France

 Légumes de France

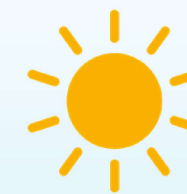
 Aide UE à destination des écoles






 Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Taboulé	Salade verte 	Soupe de légumes et croûtons	Betteraves vinaigrette 	Nem aux légumes
<b>Plat principal</b>	Cordon bleu 	Escalope végétale panée	Poisson meunière 	Raviolis au bœuf 	Cervelas campagnard 
<b>s/viande</b>	Croq veggie			Raviolis aux 3 fromages	Galette boulgour pois chiches emmental
<b>Accompagnement</b>	Carottes aux aromates 	Pommes de terre boulangères 	Riz pilaf 	Sauce Napolitaine 	Purée de butternut BIO 
<b>Fromage / Laitage</b>	Camembert à la coupe 	Fromage blanc BIO   	Yaourt nature BIO   	Emmental râpé	Vache qui rit BIO   
<b>Dessert</b>	Purée de pommes BIO 	Fruit de saison 	Spéculoos	Fruit de saison BIO 	Croisillon pomme framboise 

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

