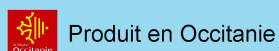


Menus du 2 au 8 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 				Betteraves vinaigrette 
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau et raisins secs  	Fondant de poulet façon Osso  	Saucisse braisée  	Poisson meunière, citron  	Raviolis aux 3 fromages sauce crème
s/porc, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine 	Lentilles sauce Osso Bucco 	Haricots rouges braisés 	Croq veggie	
Accompagnement	Semoule 	Courgettes aux aromates 	Mousseline de brocolis BIO 	Côtes de blettes sauce tomate 	
Fromage / Laitage	Yaourt nature BIO  	Gouda à la coupe  	Saint Nectaire AOP  	Vache qui rit BIO  	Cantal AOP à la coupe  
Dessert		Purée de fruits BIO 	Fruit de saison 	Fruit de saison	

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
Entrée	Salade coleslaw 	Celtic green cheese cake (cake chèvre épinard)  		Œufs durs sauce cocktail 	Concombres en salade 
Plat principal	Steak haché façon Bouchère GUASCH au jus  	Fish de colin sauce tartare 	Haché de veau au jus 	Crousti fromage 	Boules de bœuf au jus 
s/porc, végétarien	Steak végétal au jus 	Nuggets de blé sauce tartare 	Pois chiches mijotés 		Samossas aux légumes
Accompagnement	Chou fleur persillé 	Röstis de pomme de terre 	Semoule 	Brocolis béchamel 	Ratatouille maison 
Fromage / Laitage		Saint Paulin BIO  	Gouda à la coupe  	Edam BIO  	Petit suisse nature  
Dessert	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 		

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



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



Menus du 16 au 22 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte	Soupe de légumes et croûtons		Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu	Omelette fraîche	Poisson meunière	Raviolis au bœuf	Haché de veau au jus
s/porc, végétarien	Croq veggie		Mijoté de lentilles	Raviolis aux 3 fromages	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pommes de terre boulangères	Riz pilaf	Sauce Napolitaine	Purée de butternut BIO
Fromage / Laitage		Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Emmental râpé	Vache qui rit BIO
Dessert	Purée de pommes BIO			Fruit de saison BIO	

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 ».

Menus du 23 au 29 mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade				Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Dos de cabillaud	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous au poulet	Boules de bœuf braisées	Bolognaise végétale au pois féverol BIO
s/porc, végétarien	Steak végétal	Escalope végétale panée	Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Haricots rouges braisés	
Accompagnement	Petit pois au jus	Pommes de terre rissolées	(Semoule)	Ratatouille	Pâtes BIO
Fromage / Laitage		Emmental BIO	Yaourt nature	Gouda à la coupe	
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO	Purée de fruits pomme abricot BIO	Yaourt nature BIO

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 ».

