



MENU

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026



LUNDI

Entrée

Carottes râpées
ou
Céleri remoulade



Plat

Steak haché AB
Petits pois / Carottes AB

Salade verte



Fromage AB



Dessert

Fruits de saison AB

MARDI

Entrée

Salade composée AB

Plat

Tajine de poulet



Semoule AB

Salade verte



Crème dessert AB

Dessert

Ananas rôti AB

JEUDI

Entrée

Potage de saison
ou
Cake aux légumes AB

Plat

Rôti de boeuf



Sauce roquefort

Gratin de pommes de terre
et Carottes AB

Salade verte



Yaourt AB



Dessert

Pâtisserie AB

VENDREDI

Entrée

Salade picarde
ou
Carottes mimosa AB

Plat

Poisson

Riz AB

Julienne de légumes

Salade verte



Yaourt AB



Dessert

Fruits de saison AB

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD