



MENU

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026



LUNDI

Entrée

Rillettes de poisson

Plat

Pâtes
à la 
Bolognaise

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Fruits de saison 

MARDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Quiche
au  
fromage

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Crumble de fruit 

JEUDI

Entrée

Houmous 
ou
Salade de légumineuse

Plat

Sauté de veau 

Haricots verts 

Salade verte 

Semoule au lait  

Dessert

Salade de fruits  

VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Poulet rôti  

Potatoes  

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Compote 

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