








Menu du 2 Mars au 6 Mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE	Feuilletés au fromage	Salade Mexicaine 	Taboulé	Concombres   	Carottes   
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Filet de poisson à la provençale  	Bouchées petit pois pointe de citron 	Bœuf à la provençale  	Steak haché  	Jambon grillé 
		Purée de carotte 	Carottes braisées 	Frites	Haricots blanc  
PRODUIT LAITIER	Poêlée de courgettes 	Vache qui rit   		Gouda   	
DESSERT	Yaourt aux fruits  	Beignet aux pommes	Chocolat liégeois  	Banane   	Fromage blanc   

* Modifications possibles en raison des approvisionnements. Au quotidien, un menu de substitution est proposé aux convives.

 Menu végétarien	 Produits Label Rouge	 Produits IGP	 Fait maison	 Produits biologiques	
 Produits locaux	 Produits AOP	 Produits AOC	 Produits Bleu Blanc Cœur		
 Pêche durable	 Bon et engagé	 Produits locaux français	 Produits HVE	 Produit local	Aide UE à destination des écoles

