






























Au menu cette semaine

Du 02 au 08 Mars 2026



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	 Pizza au fromage	 Carottes râpées	 Salade de riz	 Salade verte	 Cocos en salade
Viandes	 Omelette 	 Burger 	 Poulet rôti 	 Couscous	 Poisson meunière 
Accompagnement	 Purée de légumes	 Frites	 Haricots verts	 Semoule et légumes	 Butternut
Produits laitiers	Fromage	Fromage blanc	 Camembert BIO	Yaourt aux fruits	Emmental
Desserts	Fruit de saison	 Crème dessert BIO	Fruit de saison	 Pâtisserie BIO	 Fruit de saison BIO

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.