





















Au menu cette semaine

Du 23 au 29 Mars 2026

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> 	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Céleri vinaigrette	 Nems de légumes	Salade verte	 Salade d'endives	 Salade de pdt
Viandes	 Lasagne bolognaise	Omelette	  Saucisson cuit	 Sauté de bœuf à la provençale 	 Filet de poisson sauce citron 
Accompagnements	0	 Petits pois et carottes	 Lentilles	 Pâtes HVE BIO 	 Haricots verts BIO
Produits laitiers	 St Nectaire AOP	Yaourt aux fruits	 Comté AOP	St Paulin	Petit suisse
Desserts	 Compote HVE	 Fruits BIO	 Pâtisserie BIO	Poire au sirop amandes grillées	Fruit

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.