

















MENUS DU 02 MARS AU 06 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées  	Salade Marco Polo	Terrine aux 2 saumons	Potage  	Terrine de foie 
Boulettes d'agneau  Pâtes	Paupiettes printanières Poêlée de pommes de terre et haricots verts 	Saucisse de volaille  Flageolets	Tartiflette 	Steak haché  Petits pois
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
Yaourt nature fermier   	Pâtisserie	Tarte aux pommes	Compote, biscuits	Fruit 



*Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles



= Production locale
= Appellation origine contrôlée



= Fait maison



= Pêche durable



= Appellation ou indication Géographique (IGP)



= Viande Bovine Française



= Label rouge



= Bio



= Menu Végétarien

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS