










# MENUS DU 16 MARS AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes 	Mousse de canard	Feuilleté au fromage	Salade de crudités  	Terrine océane
Poisson pané façon Fish and Chips  Blé	Estouffade de bœuf Haricots verts	Cervelas gratiné Chou-fleur	Fricassé de volaille  Rösti de légumes	Nuggets veggie Gratin de courgettes
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Laitage
Fruit	Fromage blanc nature  	Glace	Flan pâtissier	Biscuits



NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE MODIFIER LES MENUS



= Production locale



= Appellation origine contrôlée



= Fait maison



= Pêche durable



= Appellation ou indication Géographique (IGP)



= Viande Bovine Française



= Label rouge



= Bio



= Menu Végétarien

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