










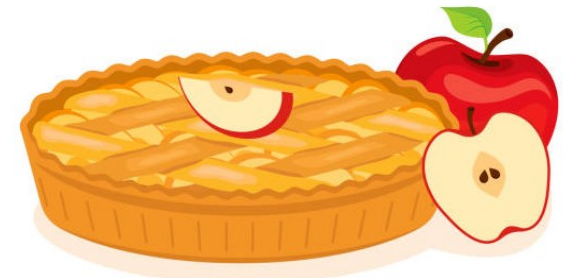
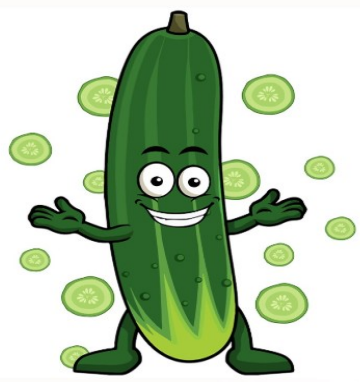




MENUS DU 23 MARS AU 27 MARS 2026










MENU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la menthe 	Terrine de foie 		Carotte râpées 	Feuilleté à la viande
Paupiette de dinde  Riz	Poulet corn flakes  Ratatouille	Pâtes à la bolognaise 	Crousti'fromage Purée de brocolis	Blanquette océane  Légumes 
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Yaourt nature fermier  	Fromage ou Laitage
Fruit 	Crème dessert	Dessert du chef	Gâteaux	Tarte aux pommes



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