

Menu

Du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade de mâche et croûtons Vinaigrette nature		Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise)	Salade façon cauchoise et dès de mimolette (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette)	Céleri rémoulade
 Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)	Sauté de bœuf BIO sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)	 Parmentier de colin thym citron DURABLE	Escalope de poulet LR sauce camembert	 Calamars à la romaine
 Yaourt LOCAL LBV Bicouche	 Cantal AOC Aide UE à destination des écoles	Pané mozzarella	Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)	Bouchées de blé
	Tortis BIO	(Purée de pomme de terre)	 Jeunes carottes	Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon, fromage râpé)
	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Crème dessert caramel	 Moelleux aux pommes	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine longue Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Pompon cacao Yaourt aromatisé Compote pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Fruit	Croissant du boulanger Yaourt aromatisé Compote pomme ananas

 Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable

 Viande racée

 Bleu Blanc Cœur

 Coup de cœur des enfants

 Spécialité du chef

 Nouvelle recette

 Plat durable

 Viande d'origine Française

 Production locale

 France Agrimer