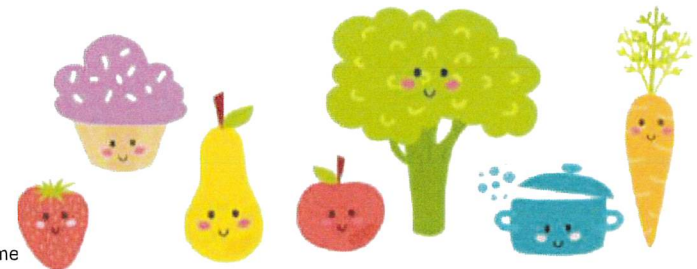


LE MENU DES ÉCOLES

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite bon appétit

<i>lundi</i> 9/3/2026	<i>mardi</i> 10/3/2026	<i>jeudi</i> 12/3/2026	<i>vendredi</i> 13/3/2026
Salade d'agrumes	Asperges vinaigrette	Salade de pâtes	Salade de mâche sauce au miel
Cuisse de poulet au four	Sauté de veau aux olives	Omelette	Poisson MSC au lait de coco curry
Pommes de terre boulangères	Semoule au jus	Carottes glacées	Fondue de poireaux
Edam	Camembert	Conté AOP	**
Compote bio	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier

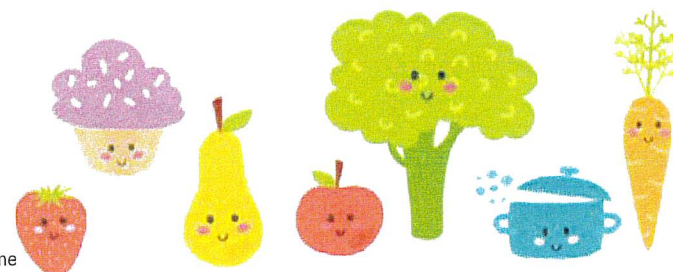


Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel et des modifications peuvent être effectuées. La viande bovine servie est exclusivement
Produits entrants dans la loi Egalim

LE MENU DES ÉCOLES

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite bon appétit

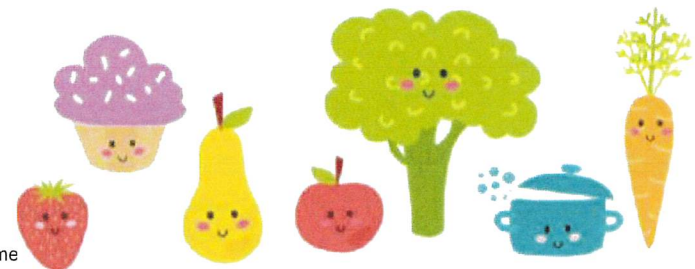
<i>lundi</i> 16/3/2026	<i>mardi</i> 17/3/2026	<i>jeudi</i> 19/3/2026	<i>vendredi</i> 20/3/2026
Céleri rémoulade	Salade de riz	Salade verte	Salade coleslaw
Cuisses de pintade au four	Poisson MSC sauce curry	Steak végétal	Filet de saumon MSC grillé
Salsifis au raisins	Brocolis braisés	Blettes sauce Mornay	Riz pilaf
Yaourt bio	Cantal AOP	Conté AOP	Crème catalane
Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Biscuit



LE MENU DES ÉCOLES

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite bon appétit

<i>lundi</i> 23/3/2026	<i>mardi</i> 24/3/2026	<i>jeudi</i> 26/3/2026	<i>vendredi</i> 27/3/2026
Salade de lentilles échalotes	Sardine à l'huile	Mousse de radis noir au citron	Salade de cœur d'artichauts
Quiche aux légumes	Steak haché de veau	Bœuf à la provençale	Poisson MSC au four
Salade verte	Macaronis	Salsifis	Riz pilaf
Fromage de chèvre	Emmental	Yaourt bio	Cantal AOP
Fruit de saison	Salade de fruits	Semoule au lait	Fruit de saison

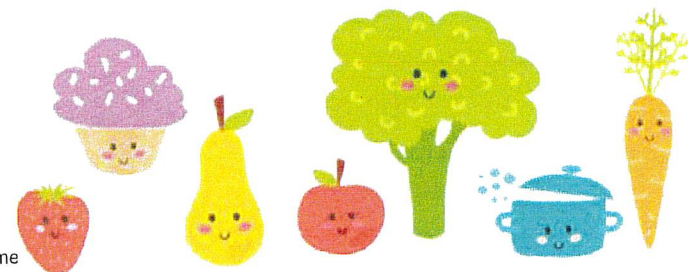


Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel et des modifications peuvent être effectuées. La viande bovine servie est exclusivement
Produits entrants dans la loi Egalim

LE MENU DES ÉCOLES

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite bon appétit

<i>lundi</i> 30/3/2026	<i>mardi</i> 31/3/2026	<i>jeudi</i> 2/4/2026	<i>vendredi</i> 3/4/2026
Mousse de canard	Pomelos au sucre	Salade de mâche	Endives en salade
Bœuf mode	Émincé de dinde à la tomate	Omelette	Poisson MSC au four
Carottes braisées	Cœurs de céleri gratinés	Gratin d'épinards	Purée patate douce
Cantal AOP	Petits suisses bio	Ile flottante	Fromage frais
Fruit de saison	Cake au citron	Sablés	Compote bio



LE MENU DES ÉCOLES

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite bon appétit

<i>lundi</i> 6/4/2026	<i>mardi</i> 7/4/2026	<i>jeudi</i> 9/4/2026	<i>vendredi</i> 10/4/2026
	Salade d'endives	Salade d'agrumes	Salade de cœur de palmier
	Araignée de porc sce moutarde	Sauté de dinde au caramel	Poisson MSC au citron
FERIE	Frites	Navets au jus	Riz crémeux
	Cantal AOP	Fromage de chèvre	Bleu d'Auvergne
	Crème dessert au caramel	Flan chocolat	Fruit de saison

