

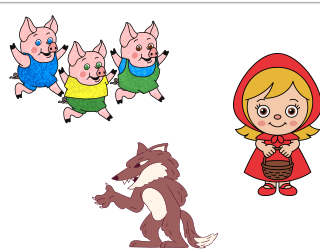
SEMAINE DU 02/03 AU 06/03

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves pommes Rougail Penné Yaourt	Carottes râpées Coeur de blé Pommes au four Fromage Fruit de saison	Salade aux pommes Poisson Carottes à la crème Semoule au lait	Pêche au thon Emincé de dinde Sce coco Patate douce rôti Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 09/03 AU 13/03

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Saucisses Flageolet Yaourt et fruit	Céleri rémoulade Poisson frais du jour Blé et brocolis Fromage blanc	Salade mimollette et pomme Sauté de veau Pdt vapeur Salade Compote	Crêpe au jambon et fromage/ salade Boeuf braisé Carottes Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 16/03 AU 20/03

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de choux Aiguillette de poulet Petits pois Fromage Gâteau d'anniversaire		Rillettes de poulet Poisson Semoule Fromage Fruit de saison	Salade d'haricots vert Riz cantonnais Salade Yaourt

SEMAINE DU 23/03 AU 27/03

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade strasbourgeoise Poisson Haricots vert Fromage Fruit de saison	Carottes râpée Sauté de porc Fondue de poireaux et champignons Semoule au lait	Betteraves Oeufs sur plat Pdt sauté Fromage Yaourt	Choux fleur au thon Nuggets de poulet Riz Entremet

Sous réserve de modifications liées au fournisseur

Fournisseurs locaux :

LES HALLES GOURMANDES : LÉGUMES ET FRUITS
 QUOI NEUF POULETTE : OEUFS BIO
 LA FERME DES PRES D'ORÉE : YAOURT ET FROMAGE
 JARDIN DES HESPERIDES : POMMES ET POIRES BIO



Repas équilibrés élaborés dans le respect de la loi EGalim

Viandes françaises / Objectif : au-moins 50% de produits durables
 dont 20% de produits bio, 1 repas végétarien par semaine

Les anniversaires seront fêtés le

16/03/2026

MENU À THÈME LE 17/03/2026

LES CONTES