

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées vinaigrette		Chou blanc vinaigrette	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : croq à l'italienne</i>	Omelette	Parmentier de potiron et lentilles corail	Hoki sauce crème aneth
PRODUIT LAITIÉ	Haricots verts braisés	Riz créole	Epinards béchamel	***	Semoule
DESSERT	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Emmental
	Pomme		Banane		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

P.A. n°1

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons nature		Chou rouge vinaigrette	Potage de potiron ou Carottes râpées	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : omelette</i>	Colin d'Alaska pané	Riz BIO à la cantonnaise <i>S/viande : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Blé	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq à l'italienne</i>
PRODUIT LAITIÉ	*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i>	Carottes braisées	***	aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Fromage frais sucré	Fondu président	Gouda
		Poire			Flan nappé caramel

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES