



Menus du Lundi 23 FEVRIER au vendredi 03 Avril 2026

LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Betterave vinaigrette	Roti de dinde aux Champignons	Salade verte	Merlu sauce citronnée
Lasagnes aux lentilles et parmesan	Purée de patate douce	Croziflette	Purée de potiron
Fruits	Camembert bio	Fromage Blanc et Fruits rouges	Yaourt bio
	Fruits	Fruits bios	Fruits bios
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
Quenelle nature à la crème	Salade d'endives au fromage		Hachis parmentier de poisson
Petits pois bio	Filet de dinde à l'indienne	Sauté de bœuf carbonade	
Fromage fermier	Mélange de céréales bio	Gratin de chou fleur	Fromage
Fruits	Fruits bio	Salade de fruits	Gâteau à la poudre d'amande
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Omelette au fromage	Salade verte	Pois chiches vinaigrette	Marmitte du pêcheur
Haricots verts bio	Lasagnes au bœuf	Choucroute/pomme de terre	Carottes bio
Yaourt aux fruits bio	Tiramisu spéculos	Saucisse de Strasbourg	Yaourt
Fruits	Fruits Bios	Fruits bio	Fruits bio
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Boulettes végétariennes	Pizza au fromage maison	Lentilles Bio	Filet de colin à la dieppoise
Petits pois bio	Chili sin carne	Saucisse chipolata	Ecrasé de pomme de terre Bio
Fromage blanc aux fruits rouges	Riz de Camargue bio	Gâteau à la banane	Yaourt bio sucré
Fruits	Fruits bio	Fruits bio	fruits

LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Salade de lentilles bio		Salade verte	
Légumes Vichy bio	Pâtes avec sauce au choix	Quiche lorraine au Fromage	Rôstis de légumes
Boulgour bio	Bolognaise ou Carbonara	Haricots beurre persillés bio	Filet de colin sauce béarnaise
Fruits	Yaourt bio	Fruits	Yaourt bio
	Fruits bio		Fruits
Privilégier les circuits courts, durables et bio. Tester des recettes anti-gaspi. Se faire plaisir !			
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
	Betterave vinaigrette		
Steak haché	Blanquette de dinde	Lasagnes saumon /épinards	BOL DE RIZ
Haricots verts persillés bio	Coquillettes bio		
Gâteau au yaourt	Fromage/Fruits	Crumble de Fruits	
Fruits		Fruits bio	Pomme Bio
Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit! Bon appetit!			



Sous réserve des approvisionnements. Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes.
Pour toute info, merci de contacter l'école au 04 75 51 62 30