



DU 02 AU 08/03/26

DU 09 AU 15/03/26

LUN.

RADIS BEURRE
MERLU SAUCE BRETONNE
ÉPINARDS BÉCHAMEL ET RIZ
PETIT FROMAGE FRAIS NATURE
FRUIT DE SAISON

MAR.

BROCOLIS
GALETTE DE LENTILLES SAUCE TOMATE
TORTIS
CARRÉ
FRUIT DE SAISON

MER.

MENU CHOCOLAT
POTAGE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHOCOLAT
SEMOULE
YAOURT NATURE
BANANE AU CHOCOLAT

JEU.

TERRINE DE LÉGUMES
PARMENTIER DE VOLAILLE (PURÉE DE BROCOLIS)
CANTAL
FRUIT DE SAISON

VEN.

CAROTTES RÂPÉES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CRÈME
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
EMMENTAL
CAKE À LA CANNELLE

SAM.

TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
LAPIN SAUCE CHASSEUR
GRATIN DE POMMES DE TERRE
SAINT MÔRET
PURÉE DE POMME COING

DIM.

SALADE DE LENTILLES ÉCHALOTE
CÔTE DE PORC JUS AUX HERBES
BLÉ ET CHAMPIGNONS
FAISSELLE ET SUCRE
ABRICOTS AU SIROP

CHOU FLEUR SAUCE RAVIGOTE
RAVIOLI DE LÉGUMES
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

ENDIVES
JAMBON
PURÉE DE CAROTTES ET LENTILLES CORAIL
PONT L'ÉVÊQUE
BEIGNET AUX POMMES

FEUILLETÉ AU FROMAGE
HOKI SAUCE COCO CITRON VERT
HARICOTS VERTS ET BLÉ
COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON

POTAGE DE LÉGUMES
MACARONI À LA BOLOGNAISE ET
EMMENTAL RÂPÉ
TARTARE
FRUIT DE SAISON

FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE
NUGGETS DE FROMAGE
RIZ SAUCE TOMATE
FROMAGE BLANC
GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT

SOUPE DE LÉGUMES
CASSOULET
FOURME D'AMBERT
FRUIT DE SAISON

RILLETTE
QUENELLE SAUCE FORESTIÈRE
CHOUX DE BRUXELLES ET PDT
YAOURT AROMATISÉ
PÂTISSERIE



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaille
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
issus
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron