

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	 Potage 	Taboulé 	Sardines
PLAT	 Colombo de poisson Riz	Tortilla Piperade	Rôti de porc Salsifs 	Saucisse Frites
DESSERT	Crème Vanille	Fromage Mousse au chocolat	Liégeois	Fruit



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE



VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026



	LUNDI V	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Chou romanesko</i> ☀️	<i>Jambon Blanc</i>	☀️ <i>Potage</i> 👩	<i>Maquereau moutarde</i>
PLAT	<i>Tika Masala Végé</i> Pâtes 👩	<i>Poisson</i> <i>Haricots verts</i>	👩 <i>Rougail saucisse</i> <i>Lentilles</i>	👩 <i>Poulet tandoori</i> 🇫🇷 <i>Blé</i> ☀️
DESSERT	<i>Salade de fruits</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Fromage</i> ☀️ <i>Fruit</i>	<i>Fromage Blanc</i>



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE



VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT