

Menu Semaine du : 23 au 27 mars 2026

LUNDI

fêtons les Victorien

CRÊPE AU FROMAGE

CHOU BLANC AUX POMMES

MARDI

fêtons les Catherine

REPAS PARTAGE

MERCREDI

fêtons les Annonciation

RADIS ROSE ET BEURRE

MACÉDOINE DE LÉGUMES

JEUDI

fêtons les Larissa

SELF CRUDITES

VENDREDI

fêtons les Rupert

CÉLERI RÉMOULADE

TERRINE DE LÉGUMES

FILET DE COLIN MSC SAUCE
AUREORE



SAUCISSE DE TOULOUSE
LOCALE SAUCE NAPOLITAINE



POEELE DE CAROTTES
LOCALES ET PANAIS LOCAL



POTATOES

RÔTI DE PORC LOCAL À L'
PROVENÇALE



MARMITE DU PÊCHEUR MSC



FONDUE DE POIREAUX

POMMES DE TERRE
LOCALES



SAUTÉ DE POULET AU
CURRY

CRUSTIFROMAGE

SEMOULE

PETITS POIS

BOLOGNAISES
VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNE
DE POIS)



CRÈME DE SAUMON MSC



PÂTES

HARICOTS VERTS
PERSILLÉES

ASSORTIMENT DE FRUITS DE
SAISON

MOUSSE CHOCOLAT

* Production élèves

Produit local



CREME DESSERT PRALINE

ANANAS AU CAMEL

Pêche durable



ECLAIR VANILLE

CRUMBLE POIRE ET CHOCOLAT

COUPE BOUNTY

Repas végétarien



YAOURT NATURE SUCRÉ

ASSORTIMENT DE FRUITS DE
SAISON