

MENU DU 2 AU 6 MARS 2026

LUNDI

Salade de pommes de terre



Classique : Sauté de bœuf aux oignons



Végétarien : Œufs durs à la béchamel

Carottes fraîches BIO persillées



Mimolette

Compote pomme/framboise

MARDI

Salade iceberg

Classique : Calamars à la romaine

Végétarien : Pané de blé fromage et épinards

Petits pois au jus

Yaourt nature BIO



Fruit de saison

JEUDI

Salade de pâtes BIO



Classique : Chipolata au jus

Végétarien : Quenelles à la sauce blanche

Poireaux frais et pommes de terre à la béchamel



Fromage fondu « le carré »

Flan à la vanille

VENDREDI

Velouté de légumes du chef



Pois chiches et légumes couscous



Sauce tomate



Semoule BIO

Bûchette mélangée

Fruit de saison