

MENU DU 9 AU 13 MARS 2026

LUNDI

Salade coleslaw
Hachis de lentilles et de patates douces
Carré du Trièves BIO
Fruit de saison

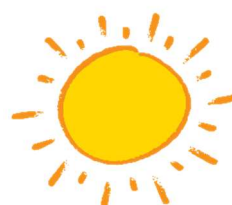


MARDI

Maïs en salade
Classique : Sauté de volaille aux olives
Végétarien : Tarte au fromage
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes

JEUDI

Retour du soleil



Salade verte BIO
Classique : Kjottkaker (boulettes de viande) sauce aux aïrelles
Végétarien : Beignet de salsifis
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



VENDREDI

Pizza fraîche au fromage
Classique : Filet de colin sauce citron
Végétarien : Omelette nature
Epinards hachés BIO
Tartare nature
Fruit de saison



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)