

MENUS

DU 2 AU 6 MARS 2026

LUNDI

 Duo de crudités (tomate/maïs)

Gratin de pomme de terre au reblochon

 Salade verte

 Yaourt fermier au sucre roux

Fruit de saison

JEUDI

 Carottes râpées

 Poisson frais

Boulgour

 Camembert bio

Liégeois vanille

MARDI

 **Nouvel an chinois**

Nems

Riz cantonnais au poulet

Fromage de chèvre

 Glace

VENDREDI

Rillettes de sardines

 Poulet au curry

 Haricots beurre

 Saint Nectaire

 Fruits

MERCREDI

Champignons à la grecque

Cannelloni bolognaise

Haricots verts

Fromage

Beignet au chocolat

 Un verre de lait est proposé à chaque repas avec la participation de l'aide UE à destination des écoles

 Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

 Agriculture Biologique

 Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Programme UE, un fruit à l'école

Féculent

Fruit/Légume

Produit laitier

Viande/Oeuf/Poisson

Produit sucré

Informations allergènes : présence possible d'arachide, céleri, crustacés, céréales contenant du gluten, fruits à coque, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites.
Les menus peuvent varier en fonction des livraisons

TOUQUES