

MENUS

DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI

Betteraves crues
Tajine d'agneau
AB Quinoa
Yaourt fermier au sucre roux
Fruit de saison

JEUDI

Crêpe au fromage
Curry de légumes
Linguini
Fromage
Fruit de saison

MARDI

Chou blanc/Emmental
Chili con carne
Riz bio
Fromage
Liégeois vanille

VENDREDI

Salade de pâtes/poulet/maïs
Poisson frais
Purée de patate douce/brocoli
Yaourt vanille
AB Fruit de saison

MERCREDI

Taboulé
AB Salade verte
Tarte au fromage
Fromage
Glace

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, lait, lupin, œuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja, sulfites. Les menus peuvent varier en fonction des livraisons