

MENUS DU 23 MARS AU 10 AVRIL 2026

LUNDI 23	LUNDI 30	LUNDI 06	
Salade verte Lasagnes de bœuf Yaourt sucré	Salade et tomate Hamburger Frites glace	FERIE	
MARDI 24	MARDI 31	MARDI 07	
Boulgour façon taboulé libanais Tempura de colin Mélange de légumes Fromage Fondant au chocolat	Betteraves ail et persil Quenelles à la tomate, olives et champignons Riz créole Fruits de saison	Salade verte Chili con carné Riz créole Yaourt aux fruits	
JEUDI 26	JEUDI 02	JEUDI 09	
Radis-beurre Poulet au mascarpone Macarons au gruyère Compote de pomme	Pâté de campagne Aïoli (acc : carottes et pommes de terre) Fromage Poire au chocolat	Salade de pâtes Rougaïl de poisson Haricots verts et carottes Cake au citron	
VENDREDI 27	VENDREDI 03	VENDREDI 10	
Macédoine de légumes Couscous aux fèves Fromage Fruits de saison	Salade exotique Sauté de dinde provençal Farfalles Petits suisses	Choux fleur vinaigrette Penne aux champignons sauce boursin Fruits de saison	

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française

Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.

Les menus en **jaune** sont les menus végétariens

Les plats en **vert** sont issus de l'agriculture biologique



les plats en **bleu** ont l'éco label MSC



, aoc igr



ou label rouge



Vu, le 19 mars 2026 – LE MAIRE, Laurent ROBERT

