



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



LUNDI 16 mars	MARDI 17 mars	MERCREDI 18 mars	JEUDI 19 mars	VENDREDI 20 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

LE JOUR DU

Cœufs durs mayonnaise	Cœur de scarole et maïs (DECO)		 Taboulé BIO 	 Carottes râpées
	Vinaigrette			Vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce bourgogne (laurier, thym, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Rouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)		 Colin au crumble de pain d'épices	 Gâteau d'œuf sauce basquaise
 Emincé de pois sauce bourgogne (laurier, thym, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)				
Riz	Pommes de terre BIO et épinards hachés BIO béchamel 		Haricots verts	Coquillettes
Saint Nectaire AOC 	Cheddar		Tomme croûte fleurie	Fromage frais nature et sucre
Fruit 1 ECORESPONSABLE	 Milkshake cacao		Fruit 1 BIO 	Tarte au chocolat

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
 Plat ou produit "ESSENTIEL"