



MENUS DE LA SEMAINE DU lundi 02 Mars 2026 AU vendredi 06 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	CAROTTES RAPEES AU CERFEUIL PAMPLEMOUSSE ----- STEAK HACHE VEGETARIEN ----- CHAMPIGNONS SALADE VERTE LOCALE PAIN FRITES ----- EMMENTAL ----- TOURTEAU FROMAGER POMME 10H	CHARCUTERIE VARIEE PAMPLEMOUSSE ----- FILET DE POISSON ----- BOULGOUR EN PILAF EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PETITS SUISSES ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE PIEMONTAISE PAMPLEMOUSSE ----- SAUTE DE VEAU MARENGO VEGETARIEN ----- CAROTTES BRAISEES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- CHABICHOU ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	BETTERAVES PAMPLEMOUSSE ----- ROTI DE PORC VEGETARIEN ----- GRATIN DE CHOUX FLEUR PUREE DE PATATE DOUCE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- YAOURT FERMIER ----- MOELLEUX CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE POMME 10H	PAMPLEMOUSSE TOMATES A LA GRECQUE ----- EMINCE DE VOLAILLE VEGETARIEN ----- COQUILLETES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- ROUY ----- POMME 10H SALADE DE FRUITS
Diner	CHOUX BLANCS AUX LARDONS ----- PALETTE A LA DIABLE PIQUE NIQUE ----- LENTILLES AU JUS MAISON SALADE VERTE LOCALE ----- CANTADOUX ----- CREME BRULEE	SALADE DE TORTIS ----- FILET DE POULET PIQUE NIQUE ----- PANAIS SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- CANTAL ----- PANIER DE SAISON	CELERI REMOULADE ----- CROQUE MONSIEUR MAISON PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- COMPOTE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE ----- BOEUF LYONNAIS PIQUE NIQUE ----- POMMES DE TERRE SAUTEES SALADE VERTE LOCALE ----- CAMEMBERT ----- PANIER DE SAISON	

Le menu indique est celui nutritionnellement conseille (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).

Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

,

Le Proviseur