



MENUS DE LA SEMAINE

DU lundi 16 Mars 2026 AU vendredi 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	CHOUXS ROUGES VINAIGRETTE PAMPLEMOUSSE ----- FILET DE MERLU ----- RIZ AUX POIVRONS EPINARDS A LA CREME SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- MIMOLETTE ----- SALADE DE FRUITS POMME 10H	CHARCUTERIE VARIEE PAMPLEMOUSSE ----- JOUE DE BOEUF VEGETARIEN ----- TORTIS CHOUX DE BRUXELLE PERSILLES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- YAOURT AROMATISE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	TABOULE PAMPLEMOUSSE ----- ESCALOPE DE PORC VEGETARIEN PIQUE NIQUE ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES SALADE VERTE LOCALE ----- EMMENTAL ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	CELERI REMOULADE PAMPLEMOUSSE ----- RAVIOLIS AU FROMAGE RAVIOLINI VIANDE ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN BUTTERNUT ROTI ----- BUCHE DE CHEVRE ----- COMPOTE DE FRUITS POMME 10H	CONCOMBRE PAMPLEMOUSSE ----- BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE VEGETARIEN ----- POEELE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- ST NECTAIRE ----- GATEAU BASQUE POMME 10H
Diner	CHEVRE CHAUD SUR PAIN DE MIE ----- PIQUE NIQUE STEAK HACHE ----- CAROTTES BRAISEES SALADE VERTE LOCALE ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- PANIER DE SAISON	AVOCAT AU THON ----- CUISSE DE PINTADE PIQUE NIQUE ----- SEMOULE SALADE VERTE LOCALE ----- PORT SALUT ----- FLAN PATISSIER	CAROTTES RAPEES ----- FILET DE POISSON PIQUE NIQUE ----- BLE AUX PETITS LEGUMES SALADE VERTE LOCALE ----- TOME CATALANE ----- ILE FLOTTANTE MAISON	SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE ----- CURRY DE VEAU PIQUE NIQUE ----- CHOUX FLEURS AU GRATIN SALADE VERTE LOCALE ----- CANTADOUX ----- PANIER DE SAISON	

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

Un choix supplementaire pourra etre propose en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

,

Le Proviseur