

MENU DU 9 AU 13 MARS 2026

LUNDI 9 MARS

*Œuf dur mayonnaise
Boulettes de surimi au fromage frais*

Merguez – Chipolatas

*Semoule bio
Fondue de tomates*

Yaourt nature sucré

Fruits de saison

MARDI 10 MARS

Assortiment de crudités

*Carbonara végétarienne
Maraconi bio*

Duo de carottes et navets glacés

Tomme des Pyrénées

*Crème dessert vanille bio
Crème caramel maison*

JEUDI 12 MARS

Assortiment de crudités

Cuisse de pintade snackée

*Ecrasé de pommes de terre
Choux fleur*

Petits suisses aromatisés

Flan vanille

Tarte noix de coco

VENDREDI 13 MARS

*Cake au fromage
Blanc de poireaux sauce yaourt*

Bœuf au cidre

Poêlée champêtre

Boulgour

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

LA PRINCIPALE
V.GOUDE



LE GESTIONNAIRE
JB. PATYN

