

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.
 La viande de la boucherie locale *est cuite sur place
 Pain issu de la boulangerie locale
 Les producteurs locaux sont privilégiés.
 Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de porc des Sardines leurs seront proposées.



Semaines du
 23 mars au 03 avril 2026



Lundi 23 mars

(Végétarien)

Oeuf Dur / Mayo

Gnocchis Sauce Tomate

Crème Anglaise/Petit Beurre

Lundi 30 mars

(Végétarien)

Taboulé

Oignons Rings

Poêlée Rustique

Donuts

Jeudi 26 mars

Pâté de Campagne

(Fabric des Pibouls)

Tartiflette

Cocktail de Fruits

Mardi 24 mars

Salade Piémontaise

Cuisse de Poulet

Haricots Verts Persillés

Yaourt Mixé

Mardi 31 mars

Betteraves Vinaigrette

Boulettes de Bœuf sauce Tomate

Semoule Blanc Sucré

Jeudi 02 avril

Céleri Rémoulade

Sauté de Dinde aux Olives

Riz Basmati

Liégeois Vanille

Vendredi 27 mars

Salade Verte/Croutons

Brochette de Poisson Sauce Citron

Bouillabaisse

Fromage

Vendredi 03 avril

Crêpe aux Champignons

Poisson Pané

Carottes Vichy

Fruit

