



MENU

Du 02 au 06 mars 2026

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade de chou rouge / Salade texane / Bouillon vermicelle Gratin de poisson / Bolognaise / Penne / Fondue de poireaux Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Beignet framboise	Fenouil Wings / Frites Fromage Fruit / Entremet
Mardi	Pain Beurre Confiture	Salade de carottes / Betteraves vinaigrette / Œuf mayo Couscous royal / Falafel Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Mousse coco	Macédoine mayonnaise Poisson pané / riz à la tomate Fromage Fruit / Compote et biscuit
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Champignons à la grecque / Endives / Terrine de campagne Paupiette de veau / Omelette / Petits pois / Pommes de terre rôties Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Gâteau chocolat	Saucisson à l'ail Pain de viande / Coquillettes Fromage Fruit / Fromage blanc myrtilles
Jeudi	Boisson chocolatée	Potage / Salade verte mimolette / Cake aux carottes Blanquette de volaille / Calamar sauce armoricaïne / Riz / Carottes à la crème Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Semoule au lait caramel	Bâtonnets de carottes fromage blanc Quiche lorraine / Garniture Fromage Fruit / Mousse straciatella
Vendredi		Asperge vinaigrette / Macédoine mayonnaise / Crêpe au fromage Saumon béarnaise / Cordon bleu / Blé à la tomate / Endives braisés Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Tarte aux pommes	<i>BON WEEK-END</i>

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.