

Menu Semaine du : 16 au 20 mars 2026

LUNDI

fêtons les Bénédictes

SALADE VERTE A
L'EMMENTAL

SALADE DE PÂTES

MARDI

fêtons les Patrick

CAROTTES LOCALES
RAPÉES VINAIGRETTE



POTAGE DE LEGUMES
LOCAUX

MERCREDI

fêtons les Cyrille

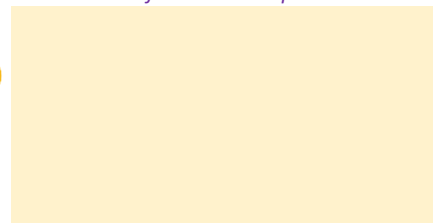
BAGUETTE PIZZA DU CHEF



SALADE MEXICAINE

JEUDI

fêtons les Joseph



VENDREDI

fêtons les Herbert

OEUF DUR MAYONNAISE

SALADE DE RIZ MAÏS
CIBOULETTE

POULET LOCAL BASQUAISE



SAUTÉ DE BOEUF LOCAL À
L'INDIENNE



OMELETTE DU CHEF À LA
SAUCE TOMATE



BOULE VEAU SAUCE TOMATE

JOURNEE PEDAGOGIQUE

FILET DE COLIN MSC SAUCE
ORIENTALE



BOULETTES BLÉ TOMATES
ET BASILIC

CHILI SIN CARNE



FILET DE LIEU MSC SAUCE
CITRON



BOULGOUR

CHOU-FLEUR LOCAL RÔTI
AU PAPRIKA



SEMOULE

LÉGUMES COUSCOUS
PRINTANIER

ENDIVES BRAISÉES

ÉCRASÉ DE POMMES DE
TERRE

PIPERADE

RIZ

ASSORTIMENT DE FRUITS DE
SAISON

FROMAGE BLANC AU
SPECULOOS

ASSORTIMENT DE FRUITS DE
SAISON

CREME VANILLE

SALADE DE FRUITS FRAIS DU
CHEF



VELOUTÉ DE FRUITS

ASSORTIMENT DE FRUITS DE
SAISON

YAOURT AROMATISÉ

* [Production élèves](#)

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

