

Menu Semaine du : 2 au 6 mars 2026

LUNDI

fêtons les Charles

FRIAND AU FROMAGE

MARDI

fêtons les Guénolé

BAR CRUDITES

POTAGE LEGUMES VARIES

MERCREDI

fêtons les Casimir

ENDIVES LOCALES
VINAIGRETTE



PATÉ DE CAMPAGNE

JEUDI

fêtons les Olive

SELF CRUDITES

VENDREDI

fêtons les Colette

BETTERAVES ROUGES

TABOULÉ D'HIVER

CUISSE DE POULET SAUCE
BARBECUE



OMELETTE DU CHEF



ÉMINCÉ DE BOEUF FAÇON
STROGONOFF

NORMANDIN AU VEAU SAUCE
AU POIVRE

FRICASSEE DE POISSON
MSC GRATINÉ



FILET DE HOKI MSC A
L'ANETH



FRICADELLE

NUGGETS DE POISSON
SAUCE TARTARE

STEACK VÉGÉTAL

QUENELLES GRATINÉES

PETITS POIS CAROTTES

SALADE VERTE



RATATOUILLE D'HIVER

TORTIS

BRUNOISE DE LÉGUMES

RIZ CRÉOLE

POTATOES

SEMOULE

POTIMARRON RÔTI

POMMES DE TERRE
PERSILLÉES

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON

SALADE DE FRUITS FRAIS

BANANE AU CAMEL

ECLAIR VANILLE

LIÉGEOIS VANILLE

CREME VANILLE

SALADE D'ORANGE

YAOURT NATURE SUCRÉ

CRUMBLE POIRE CHOCOLAT

ASSORTIMENT DE FRUITS DE
SAISON

COUPE BOUNTY

* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

