












Menus Cantine du 23 Mars au 03 AVRIL 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13 Du 23 au 27 Mars	Salade d'endives/croûtons/ dés de fromage  Sauté de dinde au curry/ fraîche  Riz Yaourt BIO Fruit de saison HVE	Salade piémontaise  Rôti de porc  Haricots verts Fromage BIO Œufs au lait	Betteraves Hachis parmentier  Salade verte Yaourt Fruit	Menu Végétarien  Carottes Râpées HVE Petit pois aux oignons/ de terre  s Fromage BIO Biscuit
Semaine 14 Du 30 Mars au 03 Avril	Assiette de Bayonne/beurre Poisson MSC Pâte Fromage AOP Fruit de saison HVE	Menu Végétarien  Taboulé Lentille/Pomme de terre/ HVE  Car  Yaourt Flan pâtissier	Coleslaw Veau à la Corse  Riz Fromage Compote	Chiffonnade de Salade verte Frites Nuggets Yaourt Fruit

MSC = Issue de la
Pêche Durable



Produit végétarien



Produit Fait Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'origine France

HVE = Haute Valeur
Environnementale

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes