



Menu du 2-mars AU 6 mars 2026

Midi

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
	Logos	Logos		Logos	Logos
Entrées	Pizza fromage Salade verte	Carotte rapées à la coriandre Betteraves bio a l'échalote Salade verte		 Buffet de crudités Salade verte	Concombre ciboulette Taboulé Salade verte
Plat principal	Filet de poulet a la crème et moutarde	Crousti fromage		Wrap au fromage raclette	Filet de poisson frais
Garnitures	Ebly Carottes bio	Coquillettes Haricots plats d'Espagne		Pommes de terre rissolées Lanières de poivrons	Riz Gratin de bocoli bio
Produits laitiers	Abondance de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO	Camembert
Desserts	Ananas frais Salade de fruits bio corbeille de fruits	Tarte noix de coco corbeille de fruits		Les 2 vaches vanille bio Flan nappé caramel corbeille de fruits	Poire chocolat Compote de fruits Bio corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.