



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Menus scolaire et alsh du 16 au 27 mars 2026

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
16 / 03	macédoine de légumes	brandade de poisson*	salade	Emmental *	kiwi * et autres fruits de saison
mardi					
17 / 03	salade d'endives*	Carbonnade boeuf	frites*	Maroille*	Tarte aux sucre *
mercredi					
18 / 03	Cake au légumes	poisson frais curcuma	haricots beurre	cantal *	oranges * et autres fruits de saison
Jeudi					
19 / 03	salade de pépinettes	Sauté de veau à la tomate	poêlée méridionale		yaourt*
Vendredi			repas végétarien		
20 / 03	œuf dur mayonnaise	chili sin carné	riz	coulommier *	fruits au sirop
Lundi					
23 / 03	taboulé	filet d'églefin sauce vin blanc	brocolis	gruyère *	pomme* et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
24 / 03	choux rouges	pâtes au pesto et ses légumineuses		Emmental râpé *	ananas au sirop
Mercredi					
25 / 03	avocats *	sauté de bœuf	blé		fromage blanc *
Jeudi					
26-mars	carottes râpées *	Roti de porc aux épices	lentilles vertes	camembert *	compote de fruits
Vendredi			repas végétarien		
27 / 03	maïs, cœur de palmier	Paella végétarien		st nectaire *	banane * et autres fruits de saison

Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles