



Semaine du 23 Mars Au 29 mars 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade verte vinaigrette à la pomme Filet lieu noir tomate ciboulette Fusillis BIO Fromage blanc BIO nature Pêche au naturel	Potage Fromage Dessert
MARDI	Taboulé BIO Emincé de volaille BIO sauce forestière Carottes BIO vichy Langres Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Céleri rémoulade Brandade de colin (purée de pommes de terre BIO) Yaourt BIO aromatisé à la pêche Biscuit	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf sauce hongroise Courgettes béchamel Ortolan Cake aux pralines roses	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Salade coleslaw Merguez sauce tomate Blé BIO aux petits légumes Cantal Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Macédoine mayonnaise Foie de volaille sauce madère Macaroni Saint-Nectaire Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Oeuf mimosa Noix de joue de bœuf aux champignons Navets à la crème Fourme d'Ambert Forêt noire	Potage Fromage Dessert



Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France