

Codes couleur

Fruits et légumes

Céréales et féculents

Lait, yaourt, fromage

Viande, poisson, oeuf

Sucre

Au Menu :



Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

LUNDI

Hareng mariné au citron

Ou

Céleri rémoulade

Poisson pané

Mélange de céréales

Petit pois au chorizo

Produit laitier

Dessert au choix

Fruit de saison

MARDI

Taboulé*

Ou

Œuf mayonnaise

Pâtes* Victoire Daubié

Salade verte

Produit laitier

Cône glacé

Fruit de saison

JEUDI

Chou rouge cuisiné

Ou

Sardines à la tomate

Poulet confit

Frites

Choux fleurs en gratin

Produit laitier

Fruit de saison

VENDREDI

Jambon à la parisienne

Ou

Tomate mimosa

Rougail saucisses

Riz thaï*

Poivrons confits

Produit laitier

Dessert au choix

Fruit de saison



* issu de l'agriculture biologique **



AOP



IGP



Aide UE à destination des écoles

Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques

La gestionnaire
V. LE POUL

Le Principal
C. MOYSAN