

MENU DU 09 AU 13 MARS 2026

Lundi 09 Mars	Betteraves en salade / Cœur de palmier / Asperges Couscous au poulet Camembert / Mimolette / St Môret Yaourt aux fruits		
Mardi 10 Mars	Œuf mimosa Colin pané / Aile de raie sauce aux câpres Choux fleurs béchamel / Ratatouille Tomme d'Auvergne / Buche du pilat / Cantal Fruit		
			AOP
Mercredi 11 Mars	Salade de pâtes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Purée de potimarron Kiri / Emmental Fruit		
			
			
Jeudi 12 mars	Carottes râpées / Pomelos / Salade verte garnie Boeuf à la Flamande Boulgour Yaourt sucré Flan au chocolat		
			
			
Vendredi 13 Mars	Potage Fondu Creusoïis Frites / Salade verte Fromage blanc Fruit		
			
			

- 1 Origine France
- 2 Bio
- 3 Label rouge, AOP, AOC
- 4 **Fait maison**



La Gestionnaire,

Sylvia BOURDIER

Le Principal,

Vincent ESTRADÉ