

MENUS du 2 AU 6 mars 2026



	Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
ENTREES	Salade alsacienne au cervelas	Salade brésilienne Carottes rapées Salade Florida Poireaux vinaigrette Celeri remoulade	Salade de chèvre et miel	Chou blanc aux pommes Salade au bleu et noix Salade cocotte Champignons à la grecque Oeuf dur	Crêpe à l'emmental
PLATS	Escalope de dinde normande Poisson du marché Lasagnes chèvre et épinards Epinards à la crème	Boulette de bœuf à la bolognaise Poisson du marché Boulette de soja à la bolognaise Pâtes	Poisson du marché Carottes braisées	Carbonade Poisson du marché Galette de lentilles corail Brocolis gratinés	Porc à la diable Poisson du marché Omelette paysanne Pommes de terre au four
FROMAGE	Fromage blanc et spéculoos		Epoisse	Chou Chantilly	Tartare Ail et fines herbes
DESSERT	Fruits	Crème caramel	Fruits		Compote de pommes



Produit à Certification Environnementale Niveau 2
 Produit à Haute Valeur Environnementale
 Produit en Agriculture Biologique
 Poisson issu de la Pêche Durable
 Plat élaboré sur place avec des produits bruts

Le Principal

W. SAUBUSSE



Produit d'Appellation d'Origine Protégée
 100% végétarien, à base de protéines végétales
 Produit d'Indication Géographique Protégée
 Produit fermier
 Produit local issu des départements 16, 86, 23, 19 ou 24



Porc origine France
 Volaille origine France
 Veau Origine France
 Bœuf Origine France

La Gestionnaire

I VERDEYME COULIN

Verdeyme Coulin



<https://www.facebook.com/c.est.meilleur.a.la.cantine/>