



Menu du 2-mars AU 6 mars 2026

Midi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Logos	Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Pizza fromage	Carotte rapées à la coriandre	Champignons à la grecque		Concombre ciboulette
	Salade verte	Betteraves bio à l'échalote	Concombres & tomates	Buffet de crudités	Taboulé
Plat principal	Filet de poulet à la crème et moutarde	Crousti fromage	Couscous	Wrap au fromage raclette	Filet de poisson frais
Garnitures	Ebly	Coquillettes	Semoule	Pommes de terre rissolées	Riz
	Carottes bio	Haricots plats d'Espagne	Légumes couscous	Lanières de poivrons	Gratin de bocoli bio
Produits laitiers	Abondance de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO	Yaourt nature	Yaourt nature BIO	Camembert
			Comté		
Desserts	Ananas frais	Tarte noix de coco	Mousse chocolat	Les 2 vaches vanille bio	Poire chocolat
	Salade de fruits bio		Mousse café	Flan nappé caramel	Compote de fruits Bio
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.