

Semaine du 02/03/2026 au 06/03/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Cuisse de poulet rôti Choux-fleur Fromage AOP Fruit 	Céleri rémoulade Tartiflette Salade  Liégeois vanille	Riz en salade Paupiette de veau Haricots beurre  à la persillade Beignet	Friand au fromage Poisson du marché Purée de céleri Fromage blanc 

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Macédoine de légumes Boulettes de blé panées Jeunes carottes  au beurre Yaourt sucré	Batavia aux croutons et dés de mimolette Carbonade flamande Frites Crumble	Salade composée à l'avocat Merguez grillée Flageolets Fromage  Fruit	Jambon blanc beurre Coquille de poisson Riz pilaf  Brassé aux fruits mixés

Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs mayonnaise Brochette de dinde grillée Blettes à la tomate Yaourt  à la banane	Asperges vinaigrette Hachis parmentier au boeuf Batavia Compote  Biscuit	Betterave et dés de féta Jambon fumé grillé Petits pois  Saint Nectaire AOP Fruit	Carottes râpées Poisson du marché Brocolis  au beurre Semoule caramel

Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN Haricots verts en salade Raviole ricotta crème basilic Fromage blanc 	Coleslaw Pilon de poulet Salsifis Fromage AOP / fruit	Salade d'artichaut Rôti de bœuf P-de-terre sautées Flan	Crêpe au fromage Filet de colin pané Poêlée de légumes  Tarte

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

