

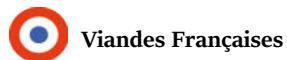
Semaine 12 du : lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Salade de perles (œuf dur, maïs, cornichons)	Duo de carottes BIO & panais vinaigrette	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade verte BIO & vinaigrette	Salade de choux fleur HVE, échalotte, ciboulette vinaigrette 
Quenelles natures fraîches sauce aurore 	Jambon sauce madère	Sauté de veau* au miel (*Français) 	Filet de colin frais meunière 	Bolognaise 
	<i>Filet de poulet sauce madère</i> <i>Galette végétale</i>	<i>Filet de poisson sauce façon aromoricaise</i>		<i>bolo végétale (pois chiche)</i>
Poêlée de légumes	Lentilles HVE 	Gratin de pommes de terre	Haricots beurre persillés	Spaghettis BIO
Fromage frais nature sucré	Margériaaz " <i>coopérative de Lescheraines</i> " 	Comté AOP 	Camembert	Emmental râpé
Ananas frais	Compote pommes banane	Orange BIO 	Gâteau d'anniversaire orange & miel 	Pomme BIO "Cercier"  
Pain	Pain	Pain	Pain 	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif 



Poisson Frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local



Les p'tits PLUS