

Au menu cette semaine !

Semaine 11 : du 9 au 13 mars 2026



LUNDI 9 MARS 2026

ENTRÉE ▶ Velouté de carottes et pomme de terre 🍲

PLAT ▶ Brandade de morue /

Cannellonis « végétarien » à la tomate 🍲 ; Salade

FROMAGE ET DESSERT ▶ Édam ^{AB} ^{FLE} et Orange ^{AB} ^{FLE}



MARDI 10 MARS 2026

ENTRÉE ▶ Salade aux croûtons et emmental 🍲 / Carottes râpées et œufs ^{AB}

PLAT ▶ Saucisse de Toulouse ^{IGP} grillée / Boulette falafels / Sauce moutarde

🍲 ; Lentilles ^{AB} 🍲

FROMAGE ET DESSERT ▶ Fromage blanc ^{AB} ^{FLE} et Banane ^{AB} ^{FLE}

MERCREDI 11 MARS 2026

ENTRÉE ▶ Tarte aux poireaux et pomme de terre 🍲

PLAT ▶ Filet de poisson meunière ; Poêlée italienne ^{AB} ^{FLE}

FROMAGE ET DESSERT ▶ Moelleux chocolat 🍲 et Compote de fruits ^{AB}

JEUDI 12 MARS 2026

Végétarien

ENTRÉE ▶ Betteraves et maïs / Salade et toast de chèvre 🍲

PLAT ▶ Tendres « végétal » / Sauce américaine 🍲 ; Potato pops

FROMAGE ET DESSERT ▶ Tomme de brebis ^{AB} ^{FLE} / Gouda ^{AB} ^{FLE} et Kiwi ^{IGP} ^{FLE}



VENDREDI 13 MARS 2026

ENTRÉE ▶ Jambon de Bayonne / Œufs ^{AB} mayonnaise

PLAT ▶ Pignons de poulet au paprika 🍲 /

Tajine de légumes aux fruits secs 🍲 ; Semoule ^{AB}

FROMAGE ET DESSERT ▶ Yaourt nature ^{AB} ^{FLE} et Pomme ^{AB} ^{FLE}



^{FLE} ▶ Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

^{AB} ▶ Issue de l'agriculture biologique ; [📍] ▶ Production locale

🍲 ▶ Fabrication maison ; [📍] ^{AOP/AOC} ▶ appellation d'origine protégée/contrôlée

^{IGP} ▶ indication géographique protégée ; [📍] ▶ Label Rouge