

MENU : MOIS DE MARS 2026

CANTINE

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5 	VENDREDI 6
Avocats mayonnaise 3-7 Filet de cabillaud 4-7  potirons7 et Ebly 1  Tomes de montagne 7  Compote 	Salade de brocolis 10-12  Blanquette de veau 1-3-7  Gratin dauphinois 3- 7  Yaourt et coulis 7 Kiwi 	Radis beurre olives 7  Pâtes avec sauce VG 1-3 -7  Poêlés de carottes  Yaourt 7 Tartes aux pommes 1-3 	Salade de betteraves rouges 10-12 Saucisse  Lentilles  Vache qui rit 7 Banane 
LUNDI 9 	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Pois chiche bio à la Corse10-12  Nuggets de blé 1 Petits pois carotte  Mousse au chocolat 3- 7 & Kiwi 	Salade verte 10-12  Filet de colin 3-7  Riz  Brie 7  Compote pomme poire 	Quiche sans pates 1-3 -7  Filet de dinde au curry 7  Gratin de brocolis 7  Faisselle7 orange 	Patates douce et carottes râpées10-12  Pâtes à la carbonara 1-3-7  Chanteneige 7  Compote pommes 
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20 
Salade verte 10-12  Pilon de poulet  Pommes dauphine 1-3 Cantal 7  Pomme cuite 	Salade artichauts 10-12  Sauté de bœuf1-3-7  Ebly et champignons 1  Kiri 7 Ananas 	Salade riz olives tomates séchées 10-12  Colin en papillotes 4-7  Petits pois et carottes  Buche du Pilat 7  Mangue 	Mais en salade 10-12  Ravioles aux fromages 1-3- 7  Yaourt a la vanille à boire 7 Poire 

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG

MENU : MOIS DE MARS 2026

CANTINE

LUNDI 23	MARDI 24 	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salades de betteraves rouges 10-12  Lasagne de bœuf 1-3-7   Comté 7  Pomme 	Macédoine de légumes 10-12 Quenelles 1-3-7   riz   Tome de montagne 7  Orange 	Salade de lentilles 10-12   Sauté d'agneau 1-3-7   Haricots coco  Bleu d'auvergne 7  kiwi 	Salade verte dés d'emmental 7-10-12   jambon  Frite Brie 7  Gâteau d'anniversaire du mois 1-3 -7 
LUNDI 30	Mardi 31	Jeudi 02 Avril 	Vendredi 03 Avril
Concombre a la crème 7   Pâtes aux saumons 1-3-4-7    Saint Marcellin 7  Compote 	Salade d'haricots verts 10-12  Pilon de poulet au jus   Gratin de pommes de terre 7   Faisselle 7  Ananas 	Taboulé 1 Gratin de courgettes 7   Escalopes VG   Yaourt 7 et Pomme  	Salade de sucrose 10-12   Tartiflette 7   Kiwi 

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG