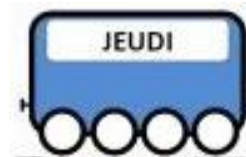
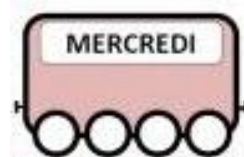
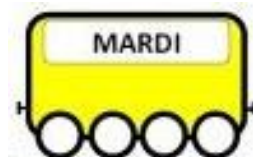
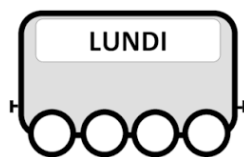




Semaine du 02 au 06 mars 2026

MENU DE LA SEMAINE



ENTRÉE

Velouté de
potiron (chaud)

Salade de pois chiches
à l'orientale

Pâté de campagne
nature *

Taboulé

Carottes HVE râpées
nature

PLAT

Lasagnes bolognaises
VBF

Tajine de boulettes de
soja

Colombo de volaille

Palette de porc à la
dijonnaise *

Marmite de poisson
MSC sauce crustacés

DESSERT

Tomme blanche
Crème dessert
chocolat

Petit suisse sucré
Fruit frais

Yaourt sucré
Gâteau basque

Madeleine
Yaourt aromatisé

Petit Suisse aux fruits
Éclair au chocolat

Recette Végétarienne



* Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP...)



léolagrange
animation

