

Menus des mercredis de mars 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé



MIDI

mercredi 4 mars

RADIS ROSES ET BEURRE
SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE
SEMOULE BIO
SAINT-PAULIN (à portionner)
FRUIT DE SAISON

mercredi 11 mars

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
BOULETTES AU BŒUF BIO SAUCE AU THYM
RIZ BIO
GOUDA BIO (à portionner)
LIÉGEOIS VANILLE

mercredi 18 mars

CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE
MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE
MAASDAM BIO (à portionner)
FRUIT DE SAISON

mercredi 25 mars

LENTILLONS BIO (locaux) VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE
RATATOUILLE
EMMENTAL (à portionner)
COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.

Menus des mercredis d'avril 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

MIDI

mercredi 1er avril

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE
SEMOULE BIO
PONT L'ÉVÊQUE (à portionner)
FROMAGE BLANC AROMATISÉ

mercredi 8 avril

CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA CRÈME
RIZ BIO
CANTAL AOP (à portionner)
FLAN NAPPÉ CARAMEL

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.