

MENU SEMAINE 13 DU 23 AU 27 MARS 2026
MENU SEMAINE N°13
DU LUNDI 23 MARS 2026 AU DIMANCHE 29 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée	Salade de farfales aux crevettes* <small>CRUSTACÉS, GLUTEN, MOUTARDE</small>	Soupe de légumes	Salade mimosa* <small>OEUF</small>	Salade aux gesiers <small>GLUTEN</small>	Samoussa au boeuf <small>GLUTEN</small>
Entrée	Concombre au yaourt <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Friton de porc direct producteur	Brocolis vinaigrette* <small>MOUTARDE</small>	Duo de chou vinaigrette	Mousse de canard <small>LAIT (LACTOSE), OEUF</small>
Entrée	Salade aux pommes granny <small>FRUITS A COQUE</small>	Salade à la tomme bio du tarn* <small>LAIT (LACTOSE), MOUTARDE</small>	Salade de mache aux oignons grillés*	Salade d'épeautre*	Salade au fromage de chevre <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>
Plat protidique	Égréné végé à la tomate*	roti de porc sauce diable* <small>CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE),</small>	Steak haché frais grillé	Gardianne de taureau <small>CÉLÉRI, GLUTEN</small>	Filet de dinde au tandoori* <small>FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)</small>
Plat protidique	Filésime de poisson Tex-Mex <small>GLUTEN, POISSON</small>	Brochette de dinde à la mexicaine	Filet de colin au pesto rouge <small>POISSON</small>	Moules à la crème* <small>LAIT (LACTOSE), SULFITES</small>	Boules à l'agneau <small>CÉLÉRI, GLUTEN, SOJA</small>
Féculents ou Légumes cuits	Lentilles vertes*	Ecrasée de p de terre	Riz pilaf* <small>CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF</small>	Frites 6/6 <small>OEUF</small>	Pâtes bio au beurre* <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>
Féculents ou Légumes cuits	Choux Fleurs sautés persillade <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Carottes à la crème* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Coeur de céleri gratiné* <small>CÉLÉRI, LAIT (LACTOSE)</small>	Haricots verts* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Choux de Bruxelles nersillés*
Produit laitier	Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié
Produit laitier	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>
Dessert	Mousse au chocolat lait* <small>FRUITS A COQUE, LAIT</small>	Beignet aux pommes <small>GLUTEN, OEUF</small>	Fromage blanc bio à la confiture* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Tartelette feuilletée abricot <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Baba au rhum <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Salade au comté <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Salade au chorizo	Salade au poulet mariné et graines de sésame*	Surimi mayonnaise <small>CRUSTACÉS, GLUTEN, OEUF, POISSON</small>	
Entrée	Avocat vinaigrette* <small>MOUTARDE</small>	Radis beurre <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Endives aux noix* <small>FRUITS A COQUE, MOUTARDE</small>	Salade verte aux fruits secs	
Plat protidique	Merguez grillées	Raviolis ricotta épinards bio* <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Cote de porc sauce échalotte* <small>CÉLÉRI, GLUTEN, SULFITES</small>	Poisson à la bordelaise* <small>GLUTEN, POISSON</small>	
Féculents ou Légumes cuits	Semoule au beurre <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>		Rostis de légumes	Quinoa gourmand*	
Féculents ou Légumes cuits	Bouillon de légumes couscous*				
Produit laitier	Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié	Fromage varié	
Produit laitier	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Yaourt fermier bio <small>LAIT (LACTOSE)</small>	
Dessert	Tarte au citron meringuée* <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Yaourt bio à la fraise* <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Tarte normande <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Fruits variés*	

Signature proviseur/adjoint
gestionnaire



MENU SEMAINE 13 DU 23 AU 27 MARS 2026
MENU SEMAINE N°13
DU LUNDI 23 MARS 2026 AU DIMANCHE 29 MARS 2026