



Label IGP



Label AOP



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Française

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles (AGRIMER)



Crudités/fruits

LEGUME CUIT

FECULENT

PRODUIT LAITIER

PROTEINE



Crudités/fruits

LEGUME CUIT

FECULENT

PRODUIT LAITIER

PROTEINE

Lundi 16 mars

Salade verte, fêta, olives						Crêpe au fromage					
Endives au jambon						Cordon bleu					
Fromage						Haricots verts					
Fruit de saison						Fromage					
						Fruit de saison					

Mardi 17 mars

Carottes râpées						Œuf dur mayonnaise					
Lasagnes bolognaise						Filet de colin aux céréales					
Laitage						Gratin de patate douce					
Fruit de saison						Laitage					
						Fruit de saison					

Jeudi 19 mars

Salade d'endives, roquefort						Avocat					
Pizza						Sauté de poulet au curry					
Salade verte						Tortis					
Fromage						Fromage					
Brownies au chocolat						Fruit de saison					

Vendredi 20 mars

Radis rose						Potage de butternut					
Saucisse						Carbonade flamande					
Haricots blancs cuisinés						Purée aux 3 légumes:carotte, navet,courgette					
Fromage						Fromage					
Flan au caramel						Fruit de saison					

La Gestionnaire
Sylvie CHLUDA-KHAMPHAN

Le Principal
Frédéric BOUILLERE

La Cheffe de cuisine
Cindy TOUSTOU

Les menus ont été validés par les membres de la Commission des menus du 19/01/2026 et approuvés par Mme FERNANDEZ Diététicienne.