

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 02/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Macédoine vinaigrette Sauté de lapin aux pruneaux * P de terre vapeur Gouda Kiwi	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Flan au thon méridionale Salade verte Riz au lait **
MARDI 03/03/26	Potage de légumes (CE2) Carottes marocaines Paëlla (Poulet */Crevettes/Moules/P.Pois/ Poivrons/Riz) Plateau de fromages Ile flottante	Soupe à l'oignon (Croûtons) Jambon braisé Pomme de terre rissolées Carré frais Compote de p/fraise
MERCREDI 04/03/26	Potage cultivateur Duo de choux vinaigrette (CE2) Paupiette de dinde sauce chasseur * Haricots beurre tomate (CE2) Cotentin nature Moelleux ananas coco maison	Potage cultivateur Gratin de légumes oubliés Salade verte Liégeois au café
JEUDI 05/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Betteraves mimosa Galette saucisse Salade verte Saint Paulin Compote de pêches	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Raviolis à la tomate Salade verte Entremets chocolat au lait bio
 VENDREDI 06/03/26	Potage de légumes (CE2) Salade franc/comtoise (c.blancs/lardons/comté) Filet de poisson blanc à la Dieppoise (MSC) Riz au beurre Vache qui rit bio Pomme cuite (Produit local HVE)	Potage de légumes (CE2) Boudin blanc * Printanière de légumes (CE2) Semoule au lait *
SAMEDI 07/03/26	Potage cultivateur Sardines à l'huile Sauté de bœuf Provençal * (AOP Maine anjou) Chou-Fleurs persillés (CE2) Camembert Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Pomme de terre farcies Salade verte Cotentin ail et fines herbes Mosaïque de fruits
DIMANCHE 08/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Salade Paysanne Sauté de mouton au curry (Origine France) Flageolets Mimolette Tarte aux pommes	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Terrine de lapin Cornichons Haricots verts persillés (CE2) Gélifié vanille

Sous réserve de modification du menu