



CETTE SEMAINE DANS NOS ASSIETTES

SEMAINE 12

lundi 16 mars 2026

mardi 17 mars 2026

mercredi 18 mars 2026

jeudi 19 mars 2026

vendredi 20 mars 2026

L'EQUIPE DE LA RESTAURATION CUISINE POUR VOS ENFANTS CHAQUE JOUR AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION



Entrée	SALADE DE LENTILLES CE2 ET FÊTA 	TABOULÉ BIO 	RADIS AU BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE ET CROÛTONS
Plat	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS	PILON DE POULET RÔTI	TARTE AUX FROMAGES	COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE 
Régime spécifique	•FALAFEL	•TARTE AUX LÉGUMES	•NEM AUX LEGUMES		•CROQ FROMAGE
Accompagnement	BOULGOUR BIO  	HARICOTS BEURRE CE2  	PURÉE DE POTIRON CE2  	SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE  	POELÉE TRIO DE LÉGUMES BIO  
Fromage		YAOURT NATURE BIO ET SUCRE 			SEMOULE AU LAIT
Dessert	POMME BIO 	ORANGE IGP 	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE BIO 	
Goûter	PAIN ET CHOCOLAT	MINI ROULE ABRICOT	PAIN ET CONFITURE	MOELLEUX CACAO	PAIN ET CONFITURE
	KIWI BIO 	JUS DE FRUITS BIO 	LAIT BIO 	JUS DE FRUITS BIO 	BANANE 



LES MENUS SONT ELABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

MSC (Pêche durable), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **IGP** (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), **AB** (Agriculture Biologique), **Label Rouge**, **BBC** (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

ma cantine

