

Semaine du 9 au 13 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Repas de 11 heures	Crème de lentilles Blanc de poulet ³ Brocolis au jus Fromage Fruit de saison	Salade verte Dos de poisson à la crème et ciboulette Riz Fromage Fruit de saison	Quiche aux poireaux Osso bucco ¹ Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Velouté de panais Boulettes de bœuf ¹ Pâtes à la sauce tomate Fromage Fruit de saison	Endives et dés d'emmental Seiche au jus, ail et persil Petits pois carottes Fruit de saison
Goûters	Pain- Fromage blanc- Quartiers de pommes au four	Gâteau maison Yaourt Fruit	Pain - Fromage blanc- Salade de fruits	Pain &chocolat – Yaourt Fruit	Pain des fleurs Fromage à tartiner Fruit
Secteur bébés					
Repas de 11 heures	Blanc de poulet ³ Purée de brocolis Compote	Œuf dur Purée de courge Compote	Sauté de veau ¹ Purée de haricots beurre Compote	Bœuf haché ¹ Purée de panais Compote	Dos de poisson Purée de carottes Compote
Goûters	Pain - Yaourt Compote poire	Pain des fleurs Fromage blanc - Compote cannelle	Pain -Fromage blanc Compote orange	Pain -Yaourt- Compote banane	Pain -Fromage blanc Compote pomme

(1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France

(2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron

(3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

