

Semaine du 9 au 13 mars 2026



Petit déjeuner : café, thé, lait, chocolat, biscottes, pain, céréales, beurre, confiture et viennoiseries une fois par semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Méli Mélo de légumes râpés 👉 Chou rouge en salade 👉 Couscous poulet merguez 👉 Couscous végétal Brie Gouda Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Salade de pommes de terre bistrot 👉 Crozets à l'indienne 👉 Bœuf bourguignon 👉 Filet de lieu pané au yaourt et sésame 👉 Boulettes de pois chiches 👉 Gratin de chou fleur  Tomme des Charentes  Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Salade d'endives à la mimolette Boudin aux pommes 👉 Lapin à la moutarde Saucisse de volaille grillée Parmentier de lentilles 👉 Pois cassés  Yaourt aux fruits 👉 Far breton 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Betteraves ciboulette 👉 Haricots verts en salade 👉 Jarret de veau marengo 👉 Omelette au fromage 👉 Crumble de légumes aux amandes Camembert 👉 Chou à la crème Donut  	<ul style="list-style-type: none"> Grillon charentais Pâté marmite poitevin Surimi mayonnaise Steak haché 👉 Brochette d'agneau Bouchée blé tomate Frites Fromage portion Fruits de saison
DINER	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Bouchée à la reine 👉 Emincé de veau à la crème 👉 Petits pois Maroilles 👉 Pomme cuite à la confiture de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Farci du Poitou 👉 Filet de volaille au lard fumé Farfales Fromage de chèvre 👉 Panna cota aux fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Pamplemousse farci Fish and chips de colin 👉 Mousse de courgettes à la Vache qui rit Saint Nectaire Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Crudi'wrap 👉 Craquelin comtois  Petits suisses Fruits de saison 	<p>Bon appétit !</p> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs

Le Proviseur, **J. WICIAK** La Gestionnaire, **S. COUSINO QUINONES DE LEON**

ALTERNATIVE VEGETALE

LOCAL

BIO



LOCAL FAIT MAISON



FAIT MAISON