

MENUS DE CANTINE DU 02 AU 06 MARS 2026

Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Céleri râpé, sauce façon rémoulade	Endives, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Œuf dur, mayonnaise	Cake à l'emmental et à la mimolette
Boulettes de bœuf bio, façon couscous	Rôti de porc, sauce au jus	Tortelinis ricotta épinards, sauce à la crème	Poisson blanc meunière, sauce au citron
Semoule bio	Pommes de terre vapeur, carottes	/	Gratin de chou-fleur à la béchamel
Saint Nectaire AOP	Gouda bio	Yaourt sucré	Saint Moret bio
Fruit de saison	Donut	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat au lait