

MENUS DE CANTINE DU 16 au 20 MARS 2026

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Cèleri râpé, Sauce façon rémoulade	Radis rose, beurre	Salade verte, vinaigrette césar	Salade piémontaise nature
Chili sin carne	Filet de colin d'Alaska à la crème	Le Coodle	Paupiette de veau, Sauce au thym
Riz bio créole	Pommes de terre vapeur, épinards à la béchamel	/	Petits pois
Cantal AOP	Brie	Crème anglaise	Petit suisse sucré
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison bio	Pudding aux pépites de chocolat	Fruit de saison bio

