

Menu du 9 mars au 13 mars 2026

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars 
Potage de légumes sans féculents  Sauté de poulet  Semoule  Camembert  Pommes diverses 	Salade coleslaw  Quenelles de brochet sauce Nantua Pommes vapeur  Verre de lait  Liégeois aux fruits	Salade verte Roti de porc  Filet de dinde  Haricots verts  Mini chou pâtissier	Betteraves cuites / concombres Emincé de bœuf  Frites  Crème vanille 	Taboulé  Croque fromage maison Salade verte Fruits au sirop
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 

Gouter	Goûter	Goûter	Goûter	Gouter
Lait céréales	Pain  beurre  chocolat chaud	Mousse au chocolat biscuits	Belnet aux pommes	Madeleines Lait



Bonjour !



Pomme jonagold /



pomme opal /



pomme story

Les enfants découvriront 3 variétés de pomme bio ce lundi .Elles seront coupés en quartiers afin que les enfants puissent goûter à chaque variété.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay