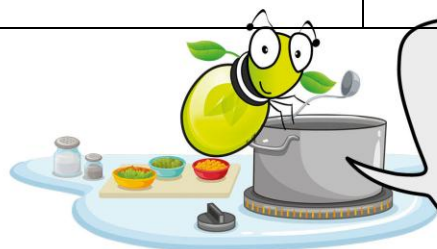


Menu du 16 mars au 20 mars 2026

Lundi 16 mars 	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Potage de légumes sans féculents  Œufs durs à la crème Pomme de terre  Saint Paulin  Fruit frais	Radis  Filet de limande Carottes  Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Pâtes  au chorizo Fromage Fruit frais	Céleri rave  Roti de bœuf  Haricots verts  Riz au lait	Concombres Sauté de pintade Pommes de terre rissolées Saint nectaire  Fruits au sirop  Vive le printemps !!
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
Gouter Barres de céréales lait	Goûter Pain  confiture	Goûter BN lait	Goûter Pain  beurre  chocolat chaud	Gouter Yaourt biscuits



Bonjour ! Le Saint-Nectaire, fromage à pâte pressée non cuite et au lait de vache, est originaire de la région de Saint-Nectaire, ville thermale d'Auvergne, dans les Monts Dore. Il est une excellente source de protéines de haute qualité, essentielles pour la construction et la réparation des tissus musculaires. De plus, le Saint-Nectaire est riche en calcium, contribuant ainsi à la santé des os et des dents.

**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

