



*Menu végétarien

Lundi 23 Mars 2026

Tomate bio au thon*
Rôti de dinde sauce poivre*
Beignet de chou-fleur*
Camembert du Vinage*
Yaourt fruit bio*
Pain bio paysan*

Mardi 24 Mars 2026

Concombres bio vinaigrette*
Lasagnes fraîches aux courgettes bio et égrené végétal bio*
Banane au chocolat*
Pain bio aux céréales*

Jeudi 26 Mars 2026

Œuf dur mayonnaise*
Poulet de Licques LB rouge au comté*
Purée de butternut maison*
Fromage blanc fermier bio aux éclats M&M's*
Pain bio paysan*

Vendredi 27 Mars 2026

Salade Californienne*
Steak fromager emmenthal bio*
Ratatouille Niçoise maison avec semoule bio*
Donut's sucre*
Pain bio aux céréales*

Lundi 30 Mars 2026

Betteraves crues râpées bio*
Chili sin carne bio*
Riz bio pilaf*
Camembert Lillois*
Yaourt à boire bio fraise*
Pain bio paysan*

Mardi 31 Mars 2026

Salade Nordique*
Omelette au fromage bio maison*
Haricots verts bio et pdt bio*
Gâteau au chocolat/courgettes maison*
Pain bio aux céréales*

Jeudi 2 Avril 2026

Salade de mâche*
Quiche carottes bio et au cheddar maison*
Yaourt nature sucré bio*
Pain bio paysan*

Vendredi 3 Avril 2026

Tomate bio au surimi*
Escalope de dinde viennoise*
Coquillettes bio aux champignons bio*
Yaourt au chocolat bio*
Pain bio aux céréales*

Mardi 7 Avril 2026

Brocolis vinaigrette*
Poulet Basquaise maison*
Semoule bio au beurre*
Fromage mimolette fermière bio locale*
Yaourt vanille bio*
Pain bio aux céréales*

Jeudi 9 Avril 2026

Salade Gauloise*
Parmentier de canard maison*
Fromage blanc fermier bio aux éclats Kit&Kat*
Pain bio paysan*

Vendredi 10 Avril 2026

Salade coleslaw maison*
Pizza maison Napolitaine maison*
Yaourt fruit bio*
Pain bio aux céréales*