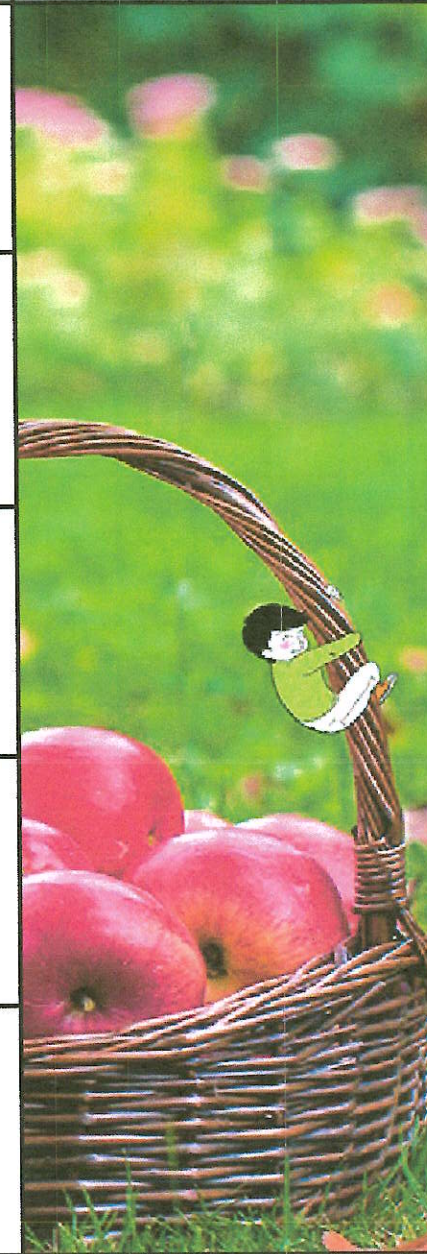


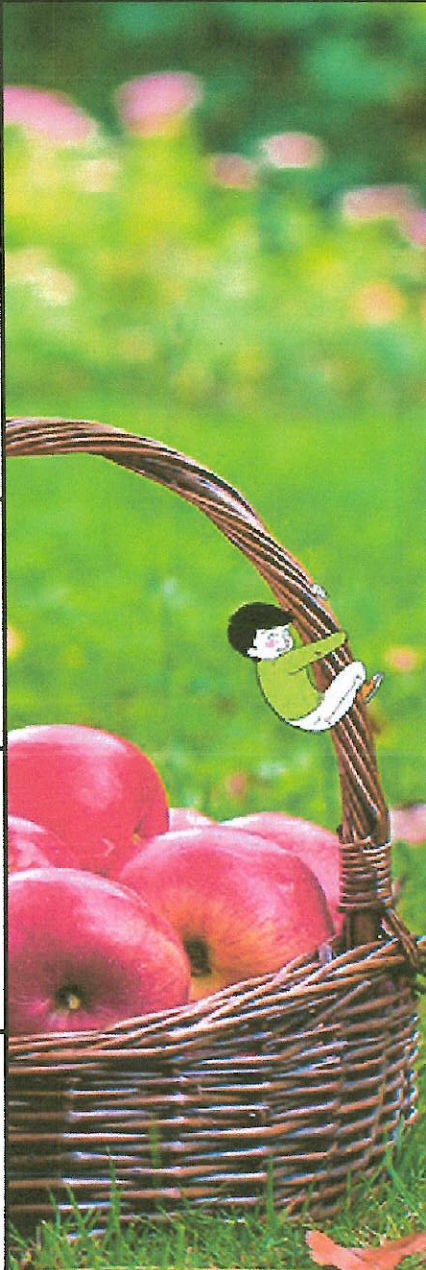
T6 LONGFOSSE
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

		Menu	Menu	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio Saint Nectaire AOP Orange Bio	Betteraves Bio - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio Orange Bio	
	Mardi	Velouté de poireaux et haricots verts Bio Rôti de porc issu de porc Label Rouge /Rôti de dinde /Pané moelleux Carottes persillées - Pommes de terre vapeur Gouda Bio Yaourt arôme (régional)	Rôti de porc issu de porc Label Rouge /Rôti de dinde /Pané moelleux Carottes persillées - Pommes de terre vapeur Gouda Bio Yaourt arôme (régional)	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Lasagnes ricotta épinards Yaourt sucré vrac (régional) Compote pomme Bio	Lasagnes ricotta épinards Yaourt sucré vrac (régional) Compote pomme Bio	
	Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine /Cordon végétal Gratin de chou fleur et pommes de terre Saint Môret Bio Gâteau du chef au yaourt chocolaté	Carottes râpées - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine /Cordon végétal Gratin de chou fleur et pommes de terre Gâteau du chef au yaourt chocolaté	

T6 LONGFOSSE
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

		Menu	Menu	
	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons (poisson) /Boulette végétarienne - , ketchup Semoule Bio  Chanteneige Kiwi Bio 	Betteraves Bio  - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons (poisson) /Boulette végétarienne - , ketchup Semoule Bio  Kiwi Bio 	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Steak haché au veau  - Sauce au poivre /Nuggets végétarien de blé - , mayonnaise Pommes de terre rissolées Tomme noire Mandarine	Carottes râpées - Vinaigrette Steak haché au veau  - Sauce au poivre /Nuggets végétarien de blé - , mayonnaise Pommes de terre rissolées Mandarine	
	Mercredi			
	Jeudi	Velouté de tomate Tortillas de pommes de terre et emmental Bio  Mimolette Bio  Crème dessert à la vanille	Tortillas de pommes de terre et emmental Bio  Mimolette Bio  Crème dessert à la vanille	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Aiguillettes de poulet FR  - Sauce aux herbes /Chipolata végétale - Sauce aux herbes Haricots verts Bio à l'ail  Verre de lait Bio  Donuts	Aiguillettes de poulet FR  - Sauce aux herbes /Chipolata végétale - Sauce aux herbes Haricots verts Bio à l'ail  Verre de lait Bio  Donuts	

T6 LONGFOSSE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

		Menu	Menu	
	Lundi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Émincé végétal au pois et blé - Sauce au jus Macaronis Bio 🌱 - , emmental râpé Cantal AOP 🍷 Pomme (régional) 🍷	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus /Émincé végétal au pois et blé - Sauce au jus Macaronis Bio 🌱 - , emmental râpé Pomme (régional) 🍷	
	Mardi	Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🌱 - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC 🐟 /Crispy de blé Mélange de pommes de terre et carottes béchamel Edam Bio 🌱 Orange Bio 🌱	Poisson blanc meunière MSC 🐟 /Crispy de blé Mélange de pommes de terre et carottes béchamel Edam Bio 🌱 Orange Bio 🌱	
	Mercredi			
	Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Ragoût irlandais (saucisses, oignons) /Ragoût irlandais de volaille (saucisses de volaille, oignons) /Ragoût irlandais végétal (saucisses végétales, oignons) Pommes de terre sautées Crème anglaise Brownie	Ragoût irlandais (saucisses, oignons) /Ragoût irlandais de volaille (saucisses de volaille, oignons) /Ragoût irlandais végétal (saucisses végétales, oignons) Pommes de terre sautées Crème anglaise Brownie	
	Vendredi	Radis rose - , beurre Omelette du chef au fromage 🍷 🍷 Semoule Bio 🌱 - Ratatouille Suisse sucré Poire Bio 🌱	Omelette du chef au fromage 🍷 🍷 Semoule Bio 🌱 - Ratatouille Suisse sucré Poire Bio 🌱	