

Commission menu

2 Février 2026

Compte rendu

Présents : Aurélie Le Saout, , Stéphanie Durand, Amandine Fercoq, Anne Marie Jacob (APE)

Ordre du jour : Menus du lundi 16 mars 2026 au vendredi 22 mai 2026

Légende des produits : , bio , agri local , produits locaux 

Les repas sont essentiellement fait maison. Remarque : Pain bio cuit au feu de bois une fois par semaine

16/03	27/04	17/03	28/04	19/03	30/04	20/03	férié
Betteraves rouge bio Paupiettes agri local Pâtes bio Yaourt bio		Carottes râpées bio Jambon braisé Purée (pomme de terre bio) Fruit bio		Poisson Potage / concombre Poisson pané Haricots verts Semoule au lait bio		Végétarien Œufs mayonnaise Couscous de légumes bio Mousse au chocolat	
23/03	04/05	24/03	05/05	26/03	07/05	27/03	férié
Salade verte maïs et fromage Sauté de dinde agri local Frites Fruit		Piémontaise Roti de porc agri local Petit pois/carottes Compote bio		Végétarien Taboulé de chou-fleur râpé bio Tortilla de pommes de terre bio Salade verte Fromage bio		Poisson Charcuterie Dos de colin A la sauce tomate Pépinettes aux légumes bio Yaourt bio	
30/03	11/05	31/03	12/05	02/04	férié	03/04	pont
Brocolis vinaigrette Rougail saucisse agri local Riz semi complet bio Entremet		Végétarien Salade verte Galette bio au fromage Crêpe dessert		Poisson Salade grecque Brandade de poissons locaux Fruit bio		Sardine Boulettes vbf Sauce tomate Boulgour bio Yaourt bio	
férié	1 8/05	07/04	19/05	09/04	21/05	10/04	22/05
Végétarien Salade de tomates Pâtes au pesto fromage Fruit bio		Duo céleri et carottes râpées Saucisse agri local Lentilles bio Gâteau au chocolat		Concombre bio Lasagnes Salade verte Ile flottante		Poisson Salade de chou bio Filet de poisson Sauce au citron Riz pilaf bio Glace	

Prochaine commission menu à déterminer si possible le lundi 4 mai 2026.