

~ MENUS DE LA SEMAINE ~

HIVER 2026

Ecoles de Mende



**lundi 30
mars**



Entrée

Salade verte bio, avocat & noix



Plats

Omelette bio

Garnitures

Gratin d'épinards & croûtons

Pâtes

Laitage

Saint Nectaire AOP



Dessert

Gélifié vanille nappé caramel

**mardi 31
mars**



Entrée

Jambon blanc et cornichon
Jambon de dinde & cornichon

Plat

Cordon bleu

Garnitures

Poêlée carotte, brocoli et
pommes de terre

Laitage

Fromage blanc bio GEAC de
l'Ebes

Dessert

Brunoise de fruits exotiques

**jeudi 02
avril**



Entrée

Tomates & pousses d'épinard
en salade

Plats

Blanquette de veau

Garnitures

Mélange céréales

Laitage

Cantal AOP



Dessert

Compote pomme-poire

**vendredi 03
avril**



Entrée

Salade de maïs, haricots rouges, dés
de tomate & oignons

Plats

Filet de poisson meunière

Garnitures

Julienne de légumes

Blé

Laitage

Fromage fondu Six de Savoie

Dessert

Fruit bio

