
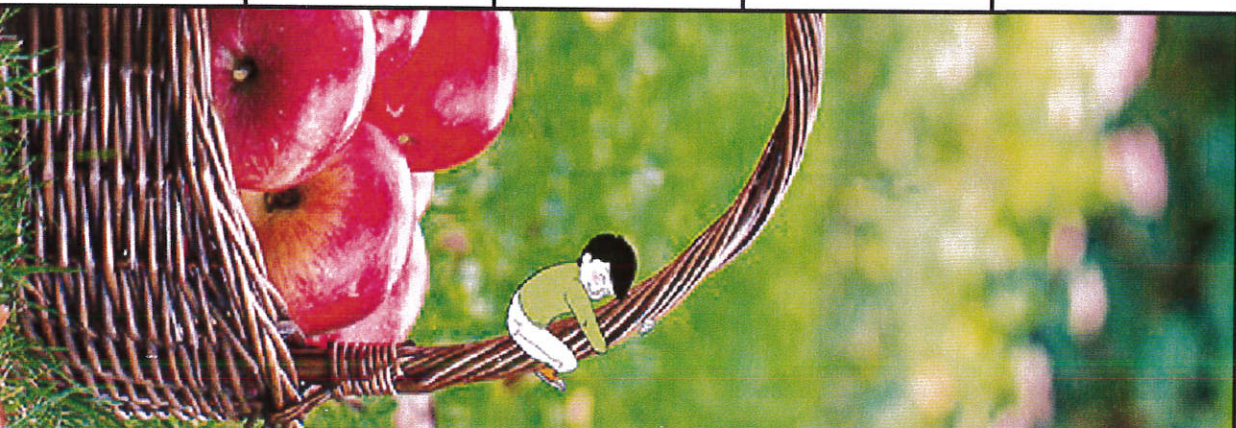














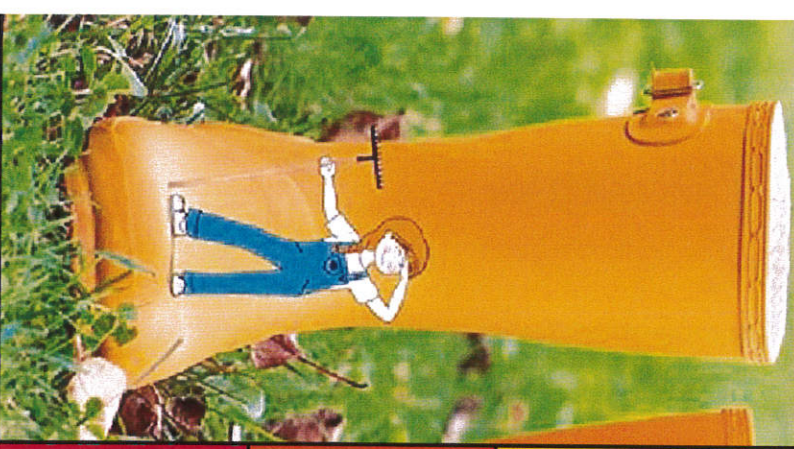


LARAJASSE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026


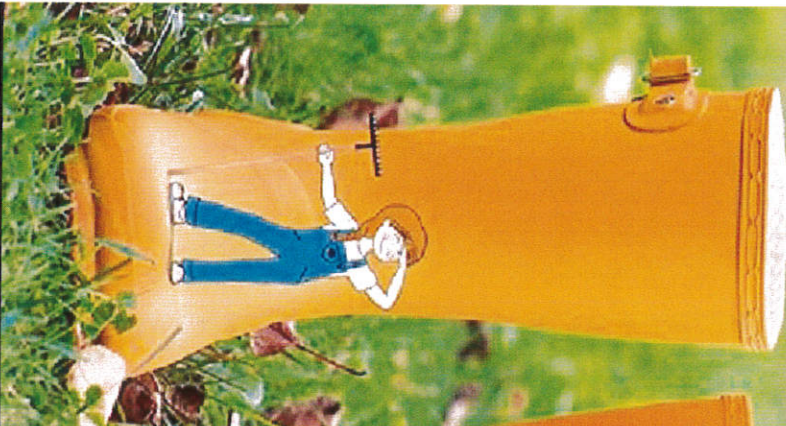

Menus

			
Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf  Cantal AOP  Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon  </p>	Mardi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio)  Paupiette au veau FR  - Sauce au jus Carottes  Yaourt Bio sucré  Orange Bio </p>
Mercredi		Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Le Coodle Crème anglaise Pudding aux pepites de chocolat </p>
Vendredi	<p>Mélange de fusilli Bio et cornichons  - Vinaigrette persillée Poisson blanc meunière MSC  Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional)  Yaourt arôme poire Bio GAEC des 2 rivières Kiwi Bio </p>		



LARAJASSE
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menus

			
Lundi	Salade de pommes de terre aux oeufs durs - Vinaigrette Emincé de poulet 🇫🇷 - Sauce champignons Petits pois CE2 Suisse sucrée Pomme région 🇫🇷	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette au xérès Jambon blanc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 Fusilli Bio 🇫🇷 Tomme HVE les 4 fermes Flan nappé caramel
Mercredi		Jeudi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio) 🇫🇷 Épinards à la Béchamel Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières (régional) 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷
Vendredi	Rosette Label Rouge 🇫🇷 Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce tomate Blé pilaf Fourme d'ysseingaux (région) 🇫🇷 Compote fraîche pomme Bio 🇫🇷		

LARJASSE
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à la framboise Bolognaise de lentilles Bio ^{Bio} Coquillettes Bio ^{Bio} Gouda Bio ^{Bio} Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon ^{HVE} ⁹</p>	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry doux Boulettes au boeuf - Sauce tomate Haricots verts Bio et pommes de terre ^{Bio} Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Aigueues ⁹ Mandarine</p>		<p>Salade verte - Vinaigrette (concentrée) mimosa Sauté de dinde FR ^{FR} - Sauce au thym Gratin dauphinois du chef Verre de lait Bio ^{Bio} Cookie aux pépites de chocolat du chef</p>	<p>Falafel BIO et régional - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes Filet de saumon MSC ^{MSC} - Sauce aneth Carottes Vichy Brie Kiwi Bio ^{Bio}</p>

