

Sinceny

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu

			
Lundi	Taboulé d'hiver (semoule bio)  Sauté de porc (régional)  - Sauce charcutière Bouchée de lentilles et légumes - Sauce charcutière Gratin de brocolis et carottes bio		
	Edam Bio  Pomme Bio 		
Mardi	Céleri rémoulade (régional)  Paupiette de volaille - Sauce champignons /Filet de saumon MSC  - Sauce champignons Riz de camargue IGP jaune Saint Moret Bio  Mousse au chocolat au lait		
Mercredi	Potage Dubarry (fleur bio) Saucisse végétale (façon chipot) Flageolets cuisinés Pont l'Evêque AOP  Cake à la fleur d'orange 		
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au xérès Lasagnes de boeuf à la bolognaise  /Lasagnes de légumes aux lentilles bio  Galettes Bio au beurre  Yaourt arôme (régional)		
Vendredi	Pâte de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette Pommes de terre vapeur Buchette lait mélange Kiwi Bio 		