

T8+ INCHEVILLE
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

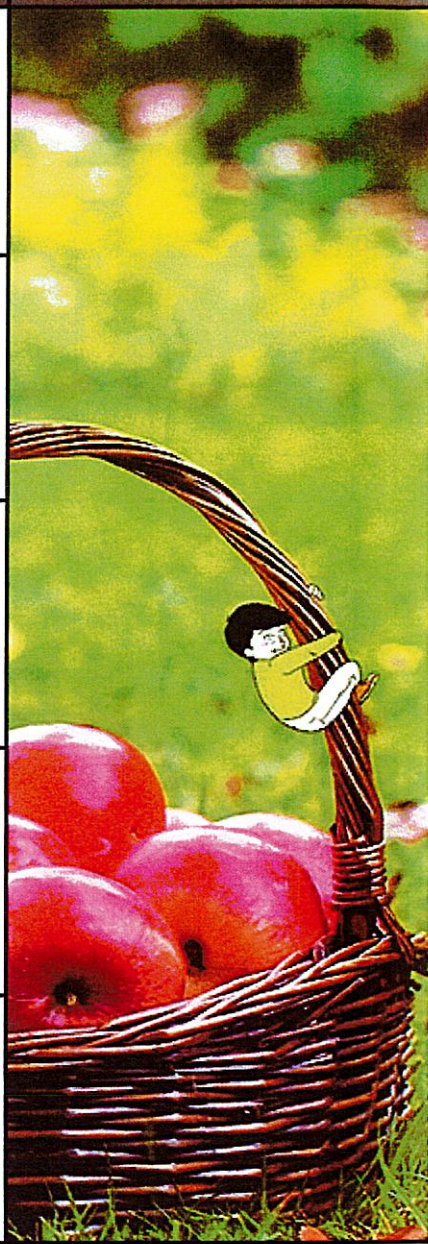
		Menu	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Boulettes au bœuf - Façon couscous Semoule Bio Saint-Nectaire AOP Orange Bio	
	Mardi	Velouté de poireaux et haricots verts Bio /Rôti de dinde Carottes persillées Gouda Bio Yaourt arôme (régional)	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Lasagnes ricotta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

T8+ INCHEVILLE
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu

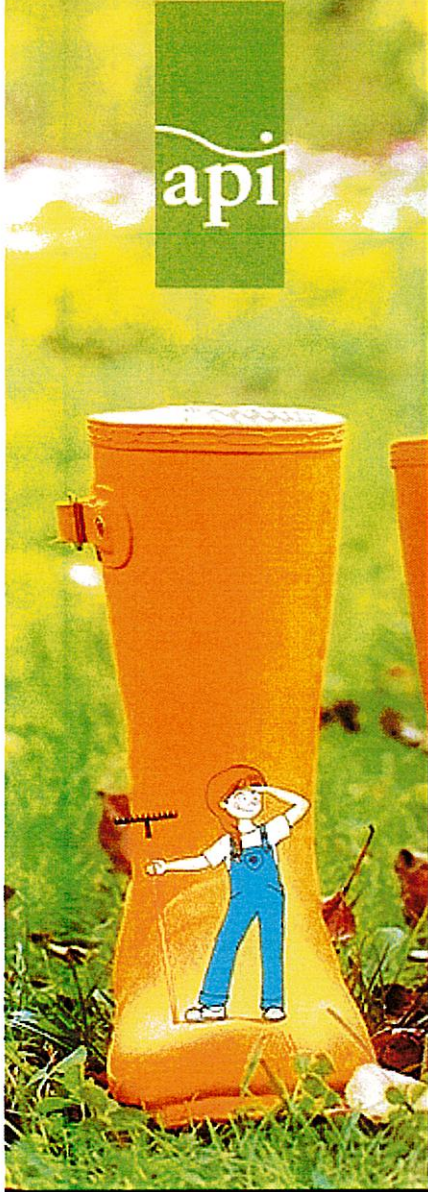


Menu	
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce champignons (poisson)</p> <p>Semoule Bio Chanteneige Kiwi Bio </p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Steak haché au veau - Sauce au poivre</p> <p>Pommes de terre rissolées Tomme noire Mandarine</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Velouté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

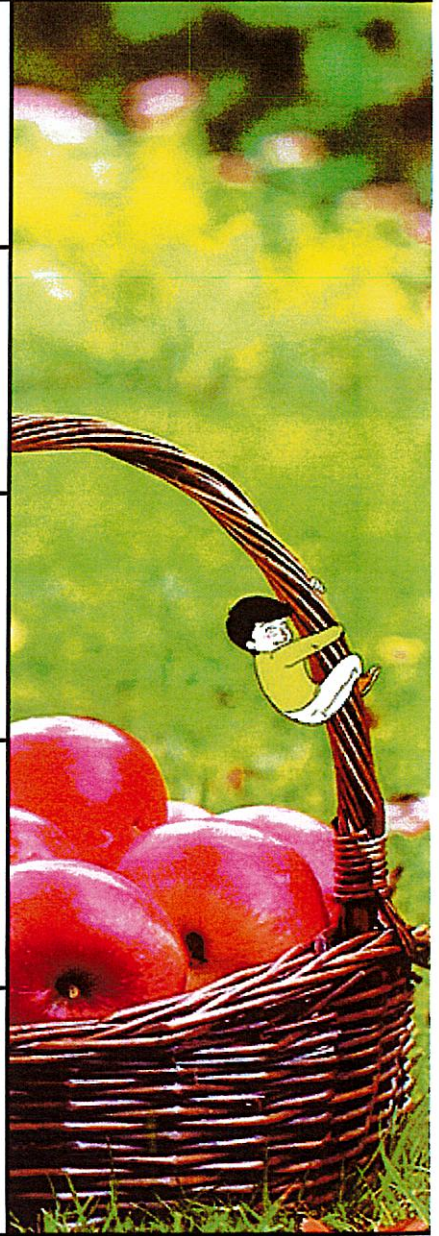


T8+ INCHEVILLE
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu






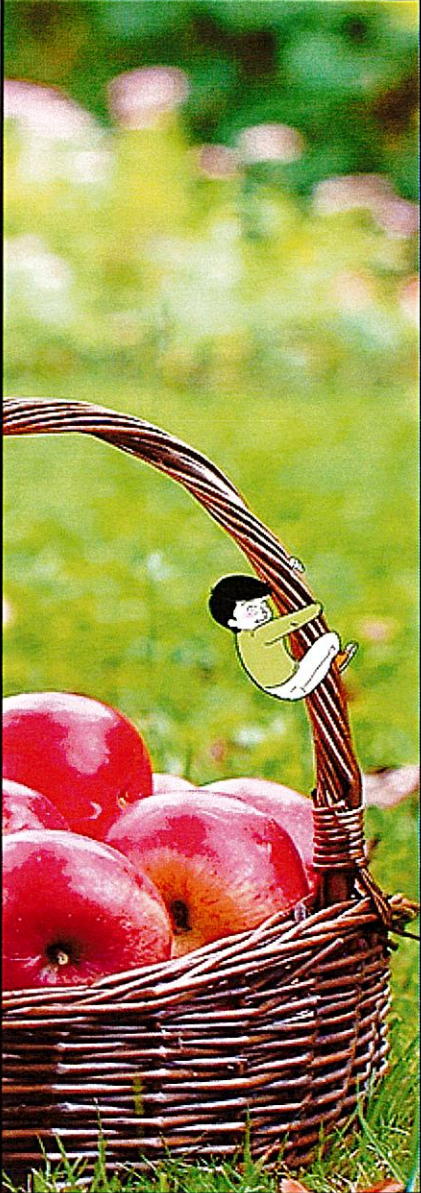









		Menu
Lundi		<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus</p> <p>Macaronis Bio 🌿 -, emmental râpé Cantal AOP 🇫🇷 Pomme (régional) 🇫🇷</p>
Mardi		<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) 🌿 - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 Mélange de pommes de terre et carottes béchamel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



T8+ INCHEVILLE
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

		Menu	
	Lundi	Velouté de légumes Sauté de poulet - Sauce Normande Petits pois - Pommes de terre vapeur Mimolette Bio  Mousse au chocolat au lait	
	Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette /Rôti de dinde  Coquillettes Bio  - emmental Bio râpé  Pointe de brie Yaourt arôme (régional) 	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  Sauté de boeuf  - Façon carbonade Pommes de terre noisette Yaourt sucré Orange Bio 	
	Vendredi	Taboulé au chou fleur CE2, concombre et tomate - Vinaigrette Pané fromager - Sauce napolitaine Riz pilaf Petit moulé nature Compote pomme fraise	

T8+ INCHEVILLE
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

		Menu	
	Lundi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Cordon végétal Purée de pommes de terre Gouda Bio  Mandarine	
	Mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Boulettes au bœuf  - Sauce tomate Haricots verts Bio à l'ail  - Pommes de terre vapeur Camembert Bio  Beignet chocolat noisette	
	Mercredi		
	Jeudi	Tarte du chef au fromage Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au miel et aux épices Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Suisse fruité Kiwi Bio 	
	Vendredi	/Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore Fusilli Bio  - , emmental râpé Cantal AOP  Crème dessert au chocolat	