


Menus Saint-Paul des Landes

Semaine 12 - 126

Du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Bouillon aux légumes et vermicelles	Salade batavia BIO LCL et sauce végétale à la menthe	Rosette* et cornichons	 Végétarien Soupe de pommes de terre, poireaux et crème	Salade Coleslaw BIO
	Sauté d'agneau LCL sauce au thym	Poisson blanc PMD meunière et citron	Poulet rôti LR jus aux herbes	Nugget's au blé	Rôti de veau LCL sauce échalote
	Carottes BIO persillées	Pommes de terre quartiers avec peau	Coquillettes BIO	Poêlée forestière BIO	Frites
	—	—	—	—	—
	Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Cake pistache fleur d'oranger	Fruit

LUNDI 16/03/2026

MARDI 17/03/2026

MERCREDI 18/03/2026

JEUDI 19/03/2026

VENDREDI 20/03/2026

DÉJEUNER

Bouillon aux légumes <i>Sulfites</i>	Salade batavia BIO LCL et sauce végétale et menthe <i>Moutarde, Sulfites</i>	Rosette <i>Lait</i>	Soupe parmentier (poireau, pomme de terre, crème) <i>Lait</i>	Salade Coleslaw BIO LCL <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Vermicelles <i>Gluten</i>		Cornichon <i>Moutarde</i>		
Sauté d'agneau sauce au thym	Poisson blanc PMD meunière <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Poulet rôti LR et jus aux herbes	Nuggets au blé <i>Gluten</i>	Rôti de veau sauce échalote <i>Lait</i>
	Citron			
Carotte BIO LCL persillées	Pommes de terre quartiers avec peau	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	POELEE FORESTIERE BIO <i>Sulfites</i>	Frites
Fruit	Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Cake pistache fleur d'oranger <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit

