














**Trebons sur La Grasse B-8**  
**Du 09/03/2026 au 13/03/2026**

Menu 5 éléments

	Lundi	<p>Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade            Cordon bleu de dinde FR             /Beignet de calamars à la romaine            Petits pois carottes  <b>Galettes Bio au beurre</b>             Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire  </p>	
	Mardi	<p>Salade Mexicaine (haricots rouges, maïs) - Vinaigrette            Tortillas de pommes de terre et <b>emmental Bio</b>             Salade verte - Vinaigrette  <b>Yaourt</b> sucré ferme du Prouzic             Clémentine</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Endives (brut) - Vinaigrette au miel            Raviolis au boeuf            /Raviolis aux légumes  <b>Gouda Bio</b>             Crème dessert à la vanille</p>	
	Vendredi	<p>Potage de potiron (concentré)            Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym  <b>Riz Bio</b> Pilaf             Suisse sucré             Gateau du chef au chocolat </p>	