













**Trebons sur La Grasse B-8**  
**Du 16/03/2026 au 20/03/2026**

Menu 5 éléments

	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette            Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde            /Galette de blé, fromage et épinard            Chou fleur CE2 persillé   <b>Mimolette Bio</b>             Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade            Chili sin carne  <b>Riz Bio</b> Pilaf   <b>Edam Bio</b>   <b>Orange Bio</b> </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette            Le Coodle            /Coodle au poisson            Crème anglaise            Pudding du Chef </p>	
	Vendredi	<p><b>Fusilli Bio</b>  - Vinaigrette            Poisson blanc meunière MSC             Carottes au jus            Yaourt Cimelait aromatisé   <b>Banane Bio</b> </p>	