



Courson les Carrières
Du 23/02/2026 au 27/02/2026





MARDI GRAS

Déjeuners

Lundi





Salade de pommes de terre, oignons, cornichon - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde
Haricots verts Bio persillés 
 Coulommiers
Orange Bio 

Mardi



Carotte râpée (régional)  - Vinaigrette aux fines herbes
 Morceaux de colin MSC  - Sauce façon provençale
Semoule BIO 
 Cantal AOP 
 Liégeois chocolat

Mercredi

Jeudi

Chou fleur CE2  - Vinaigrette à l'échalote
 Jambon blanc (issu de porc LR)   - Sauce aux oignons
 Petits pois au bouillon
 Fromage blanc sucré
 Gâteau au miel et aux 4 épices (**farine Bio**) 

Vendredi

Chou chinois au soja
 Nems de légumes - sauce nems
 Riz de camargue IGP façon cantonnais 
 Tomme grise
Banane Bio 

api

