Lundi 25 mars - vendredi 29 mars - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème 6	Salade de perles au thon 5 9 14	Betterave maïs 10	Rillette de la ferme de la lande 10 14	Mâche aux 3 fromages 6
Toastde sardines 6 5 11	Céleri au maïs 2 5 9 14		Taboulé 5 6	Carottes râpées vinaigrette 9 14
Emincé de porc au curry 6	Fish and chips 11	Jambon braisé	Brochette de Dinde	Lasagnes au fromage et aux légumes 6 5 10
Curry de pois chiches et légumes 3 5	Tortillas 6 10		Pave de lentilles sauce tomate 6 9 14 10 5	Lasagnes bolognaises 6 5 10
Semoule couscous 5 6	Poêlées de nouilles aux légumes 5	Purée de pomme de terre 6 10	Riz pilaf	Salade verte
Piperade de légumes	Salade verte	Courgettes sautées 6	Carottes braisées 6	
Yaourt de la ferme "lait vach'rie" 6	Fromage 6	Fromage à tartiner 6		Yaourt aux fruits rouges 6
Compote de fruits	Fruits de saison	Trifle aux fruits de saison 6 10 5	Compote de pommes meringuées 10	Fruits de saison
	Petit pot de crème du moment 6		Eclair chocolat 6 10 5	Biscuits 10 5

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labélisés.
Tous les jours on peut prendre : 1 fruit et 1 dessert. La cuisine centrale propose un légume bio chaque jour et du pain bio deux fois par semaine.