



CCAS DE LEERS

Du 2 mars 2026 au 8 mars 2026

Menu A - Midi						
lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
Salade verte Vinaigrette	Taboulé d'hiver - (semoule bio)	Saucisson à l'ail , cornichon	Céleri rémoulade - (régional)	Crêpe forestière	Pamplemousse , sucre	Rillettes de porc , cornichon
Tartiflette du Chef	Sauté de porc Sauce charcutière Gratin de brocolis et carottes bio Pommes de terre vapeur	Paupiette de volaille Sauce aux champignons Riz de Camargue pilaf	Saucisse fumée Flageolets Pommes de terre vapeur	Filet de poisson meunière Sauce tartare Haricots verts CE2 persillés Pommes de terre vapeur	Lasagnes bolognaise	Choucroute du Chef
Emmental	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Brie (portion)	Saint Paulin	Camembert	Cantal AOP
Crème dessert caramel	Yaourt arôme	Fruit de saison	Cake à la fleur d'orange	Compote pomme framboise	Fromage blanc sucré	Tarte aux prunes