

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 02 MARS AU 06 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 	 		 	 
	Salade de crudités de saison 11/14	Soupe de légumes aux vermicelles	Œuf mimosa 8/11/14	Velouté de potimarron	Salade verte 11/14
Plat	 	  	 	  	 
	Tajine aux légumes et fruits secs 1/5/12/13/14 Semoule 11/13	Jambon braisé Purée de pois cassés 6/4/13	Coquillettes 4/8/13 semi complètes Haricots verts 2	Sauté d'agneau Duo de brocolis/chou-fleur	Boulettes de poisson 9 sauce cocktail 8/11/14 Pommes de terre sautées
Produit laitier					
	Fromage 6	xxx	xxx	xxx	xxx
Dessert					
	Fruit de saison	Flan au caramel 6	Tarte 2/3/4/6/8/9/10/11 aux pommes avec les enfants	Fromage Blanc 6 crème de marron	Compote et son biscuit 4/5/6/8

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

 Agriculture biologique

 Label rouge

 Pêche durable

 Viande d'origine France

 Produits frais

 Fait maison

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Appellation d'Origine

 Certification Environnementale Niveau 2

 Aide UE à destination des écoles

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. Œuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

