

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 09 MARS AU 13 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 	 	   
	Salade de carottes râpées 11/14	Soupe de vermicelles 2/4/8/11/13	Salade verte 11/14	Duo de choux sauce mayonnaise 8/11/14	Salade de betteraves 11/14
Plat	 	    	 	   	 
	Tartiflette 6 aux pommes de terre	Emincé de poulet aux champignons 6 Blé 4/11/12/13	Omelette 8 au chorizo 6 Poêlée de légumes anciens	Mijoté de bœuf Flageolets	Poisson 9 sauce au beurre 6 Patates douces
Produit laitier	xxx	xxx	xxx	xxx	   
	xxx	Fromage 6	xxx	xxx	Fromage blanc/miel 6
Dessert	xxx	xxx		xxx	xxx
	Compote	Fruit de saison	Riz au lait aux fruits rouges 6	Beignets au chocolat 4/5/6/8/13 TP 5	Fruit de saison

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. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

