



# AU MENU






Semaine du 02 au 06 mars 2026 (S10)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron		 Pâté de campagne		
Plats Protéiques	Lasagnes bolognaises VBF	 Pavé de poisson blanc MSC, sauce thym citron	Colombo de volaille	Tomates farcies	 Quiche lorraine
Accompagnements		Semoule	Riz	Pâtes	Gratin de chou fleur
Fromage / Laitage	Tomme blanche	Carré ligueil		Bûchette de chèvre	Brie
Desserts	Crème dessert chocolat	 Fruit frais	Gâteau basque	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat

 Contient du porc

 **BIO**  
Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux  
 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement