

# AU MENU



Semaine du 02 au 06 mars 2026 (S10)

	LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron		Pâté de campagne		
Plats Protidiques	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

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

Plat végétarien