



MENU DE LA SEMAINE du 02/03/26 au 06/03/26



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

**Menu
Végétarien**

Entrée
Tomate vinaigrette
(4-6-8-11-14)



Entrée
Taboulé
(4)

Entrée
Betteraves vinaigrette
(4-6-8-11-14)

Entrée
Carottes râpées bio
(4-6-8-11-14)



Plats/Accompagnements
Spaghetti bio
bolognaise
(4)



Plats/Accompagnements
Rôti de porc
Haricots verts bio



Plats/Accompagnements
Pâtes
Carbonara végété
(oignons/champignons)
(4-6-8)



Plats/Accompagnements
Parmentier de poisson
Courgettes sautées
(4-6-8)



Dessert
Carotte cake (4-6-8)



Dessert
Fromage bio
Fruit

Dessert
Liégeois chocolat (6-8)

Dessert
Compote

Légende



Viande française



Pêche durable



Agriculture biologique



Loi Egalim

Contient des ingrédients
bio

Lannes primeurs



Allergènes:

- | | | |
|------------------|----------------|--------------|
| 1: Arachide | 6: Lait | 11: Moutarde |
| 2: Céleri | 7: Lupin | 12: Sésame |
| 3: Crustacé | 8: Œuf | 13: Soja |
| 4: Gluten | 9: Poisson | 14: Sulfites |
| 5: Fruit à coque | 10: Mollusques | |

MENU DE LA SEMAINE du 09/03/26 au 13/03/26



Lundi

Entrée
Velouté de légumes



Plats/Accompagnements

Chipolatas
Beignet de chou-fleur
(4-6-8)



Dessert
Yaourt bio
(6)



Mardi

Entrée
Feuilleté fromage
(4-6-8)

Plats/Accompagnements

Poulet au curry
Riz pilaf bio



Dessert
Fromage local
Fruit bio



Jeudi



Entrée
Salade Mâche
Dès de fromage
(6-11)

Plats/Accompagnements

Polenta
(4)
Piperade



Dessert
Flan pâtissier
(4-6-8)



Vendredi

Entrée
Surimi Mayonnaise
(8-11)



Plats/Accompagnements

Gratin de poisson
Carottes bio à la crème
(3-4-6-9)



Dessert
Mousse chocolat
(6-8)

Légende



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soja

14: Sulfites



MENU DE LA SEMAINE du 16/03/26 au 20/03/26



Lundi

Entrée
Pâté

Plats/Accompagnements

Quiche lorraine
(4-6-8)
Salade verte bio

Dessert
Cake
(4-6-8)

Mardi

Entrée
Betteraves vinaigrette
(4-6-8-11-14)

Plats/Accompagnements

Axoa de porc
Céréales à l'indienne
(4-13)

Dessert
Fromage bio
Compote fruits rouges

Jeudi



Entrée
Carottes râpées
(4-6-8-11-14)

Plats/Accompagnements

Nuggets végétariens
Spaghetti bio
(4-6-8)

Dessert
Flamby chocolat
(6-8)

Vendredi

Entrée
Salade composée
(Maïs, olives, ananas, surimi,
carottes)

Plats/Accompagnements

Paella
Fruits de mer/ Poulet
(3-4)

Dessert
Fromage
Fruit bio

Légende



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux



Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soja

14: Sulfites



MENU DE LA SEMAINE du 23/03/26 au 27/03/26



Lundi

Entrée

Saucisson à l'ail

Plats/Accompagnements

Saucisses
Lentilles



Dessert

Yaourt bio



Mardi

Entrée

Tomates vinaigrette
(4-6-8-11-14)



Plats/Accompagnements

Hachis
Parmentier
(4-6-8)



Dessert

Fromage bio
Compote

Jeudi



Entrée

Macédoine
(8-11)

Plats/Accompagnements

Feuilleté fromage
Salade verte bio
(4-6-8)



Dessert

Crème anglaise

Vendredi

Entrée

Salade de pâtes
(4)

Plats/Accompagnements

Poisson à la crème
(4-6-9)
Carottes bio persillées



Dessert

Fromage blanc

Légende



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients
bio



Agriculture biologique



Loi Egalim



Fruits et légumes locaux



Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soja

14: Sulfites