



MENUS du lundi 02 Mars au Vendredi 27 mars 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.
Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Macédoine de légumes Filet de colin Blé au beurre Crème dessert	Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf en sauce Pommes noisettes - Haricots verts Fruit	Salade verte Pates à la bolognaise végétale Fruit Biscuit	Carottes râpées Cordon bleu Ratatouille Fromage Yaourt
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
 Soupe Pizza au fromage Salade verte Yaourt bio	Saucisson - beurre Aiguillettes de poulet Purée de pommes de terre Fromage Fruit	Velouté de légumes Gratin de pâtes Flan au caramel	Salade verte au thon Saumon en sauce Semoule Fromage Pâtisserie
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de chou Sauté de dinde Pommes de terre vapeur Salade de fruits	Salade verte Chipolatas Lentilles Yaourt bio	 Salade verte Couscous de légumes Compote	Pâté - cornichons Nuggets de poisson Riz sauce tomate Fromage Crème caramel



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)

• Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.



MENUS du lundi 02 Mars au Vendredi 27 mars 2026

Les repas sont élaborés sur place, l'ensemble des plats sont cuisinés maison à l'exception des produits panés et des pâtisseries.
Les menus sont établis à titre indicatif, des modifications peuvent intervenir en fonction des approvisionnements.

LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade de betteraves et maïs Poisson pané Coquillettes Fromage Petit Suisse au sucre	Potage de légumes Steak haché Frites Fromage Fruits	Carottes râpées Poulet coco et curry Blé Fromage Glace	 Salade verte Poêlée de riz aux haricots rouges Haché végétal Crème végétale



• Menus Végétarien



• Produit issu de l'agriculture biologique



• Les fruits et légumes frais sont locaux ou d'origine France en pleine saison (sauf agrumes et fruits exotiques)

• Viandes et charcuteries origines françaises ou UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011, concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9,21,44 et l'annexe II, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides et produits à base d'arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.