

MENUS MOIS DE MARS 2026

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 02

Coleslaw

allergènes : 2, 4, 5, 8, 12

MARDI 03

Menu végétarien



Salade de blé,
dés emmental,
maïs

allergènes : 1, 2, 5, 7, 8

MERCREDI 04



Mâche, Fêta

allergènes : 2, 5

JEUDI 05

Endive

allergènes : 5

VENDREDI 06

Laitue

allergènes : 5

PLAT

Pâtes

allergènes : 1



Dahl de lentilles
corail au
lait de coco

allergènes : 1, 2



Tajine d'agneau
carottes,
oignons,
ail

allergènes : 1



Poisson :
Filet de colin

allergènes : 2, 10



Pizza
Maison

allergènes : 1, 2, 4, 6, 8

ACCOMPAGNEMENT

au chorizo
origine
Espagne

Quinoa

Semoule

Patate
douce

au Chèvre

DESSERT



Yaourt Keralait
Bio aromatisé à
la vanille

allergènes : 2

Banane

Compote
Pomme
Banane

Pommes

Flan
caramel

allergènes : 2

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



MENUS MOIS DE MARS 2026

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 09

Crêpe
au fromage



allergènes : 2, 4

MARDI 10

Menu végétarien

Mâche

allergènes : 5

MERCREDI 11

Maquereaux

allergènes : 5, 10

JEUDI 12

Pommes
Dés
d'emmental



allergènes : 2, 5

VENDREDI 13

Soupe Maison
céleri, carottes,
poireaux,
pommes de terre



allergènes : 2, 12

PLAT

Paleron de
Bœuf
carottes



Tajine de légumes
oignons, petits
pois, carottes,
pois chiche



allergènes : 1

Filet Mignon
de Porc



Poulet



allergènes :

Poisson
Meunière



allergènes : 10, 2, 1, 5, 12,
11, 6, 3, 9

ACCOMPAGNEMENT

Pommes de
terre

Semoule



allergènes : 1

Poêlée de
légumes



Frites

Salsifis



DESSERT

Kiwi



Flan
pâtissier

allergènes : 1, 2, 3, 4, 8

Gâteau à
la Noix de
Coco



allergènes : 1, 2, 4

Crème
dessert
chocolat

allergènes : 2, 8

Fruits au
sirop

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



1 GLUTEN



2 LAIT



3 FRUITS A COQUE



4 OEU



5 MOUTARDE



6 SESAME



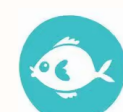
7 ARACHIDE



8 SOJA



9 CRUSTACES



10 POISSON



11 MOLLUSQUES



12 CELERI



13 LUPIN



14 SULFITES

MENUS MOIS DE MARS 2026

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE	Menu végétarien Endives  allergènes : 5	Rosette  allergènes : 1, 4, 9, 10, 5	 Choux fleur vinaigrette  allergènes : 5	 semoule, fêta, betteraves  allergènes : 1, 2, 5	Laitue allergènes : 5
PLAT	 Lasagne végétarienne  allergènes : 1, 2	 Saumon allergènes : 10	Steak Haché  allergènes :	 Filet Mignon de porc  allergènes :	 Pizza Maison allergènes : 1, 2, 4, 6, 8
ACCOMPAGNEMENT	aux Epinards Ricotta  allergènes :	Pommes de terre allergènes : 2	Frites	Petits Pois Carottes  allergènes :	au  Reblochon  allergènes :
DESSERT	Banane  allergènes :	 Gâteau Maison allergènes : 1, 2,, 4	Gaufre de Bruxelles allergènes : 1, 2, 4, 8	Pomme  allergènes :	Glace allergènes : 1, 2, 4, 7, 8

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES



MENUS MOIS DE MARS 2026

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement

ENTREE

LUNDI 23



Salade paysanne :
pomme de terre,
cervelas, maïs,
échalottes

allergènes : 1, 2, 5, 12

MARDI 24

Menu végétarien

Laitue

allergènes : 2, 3

MERCREDI 25



Carottes râpées

allergènes : 5

JEUDI 26



Poires, cantal

allergènes : 1, 2, 5

VENDREDI 27

Menu végétarien

Friand au fromage

allergènes : 1, 2, 4, 8

PLAT

Poisson

allergènes : 2, 10

Quiche maison

allergènes : 4, 2, 1,

Emincé de Porc caramel

Aiguillette de poulet à la crème et au chorizo

allergènes : 2

Curry de légumes
(panais, choux fleur, carotte, patate douce, poireaux)
au lait de coco

allergènes : 2

ACCOMPAGNEMENT

Haricots Verts

aux fromages

allergènes : 2

Riz

Frites

Boulgour

DESSERT

Rose des sables

allergènes : 1, 2,, 4

Yaourt Keralait Bio aromatisé à la vanille

allergènes : 2

Bananes

Gâteau au Yaourt maison

allergènes : 1, 2, 4,

Compote

LEGENDE

LABELS



ALLERGÈNES

