



MENUS COMPLETS du 2 au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars 2026	Céleri rémoulade ⁸⁻⁹ Pâtes à la bolognaise ¹⁻⁶ (bœuf bio/local) Brie ⁶ Pomme	Taboulé maison ¹⁻⁹ Escalope de dinde à la crème ⁶ Haricots verts ⁶ Liégeois chocolat ⁶ Banane	Avocat mayo ³⁻⁹ Chili sin carne ⁶ Riz ⁶ Bûche du Pilat ⁶ Orange	Velouté de butternuts ⁶ Saucisse de Toulouse Flageolets ⁶ *Fleur d'Anjou bio/local ⁶ Ananas	Pain de thon mayo maison ³⁻⁴⁻⁶ Filet de lieu meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Brocolis ⁶ Semoule au lait ⁶ (semoule et lait bios) Clémentine
Semaine du 9 au 13 mars 2026	Salade de pâtes-jambon ¹⁻⁹ Sauté de veau aux champignons ¹⁻⁶ Haricots beurre ⁶ *Saint Nectaire AOP ⁶ Poire	Avocat mayo ³⁻⁹ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Petits suisses natures sucrés ⁶ Banane	Carottes râpées ⁹ Emincé de dinde au curry ¹⁻⁶ Riz ⁶ Emmental ⁶ Compote de fruits	Assiette de charcuterie Filet de lieu crème de poireaux ¹⁻⁴⁻⁶ Purée maison ⁶ Crème vanille bio/local ⁶ Kiwi	Potage de légumes ⁶ Choucroute (saucisse-chou-p. de terre) *P'tit Gris de Loire lait cru bio/local ⁶ Orange
Semaine du 16 au 20 mars 2026	Salade de riz-thon-maïs ¹⁻⁴⁻⁹ Filet de volaille au chorizo ¹⁻⁶ Brocolis ⁶ Bûche du Pilat ⁶ Clémentine	Velouté de potimarrons ⁶ Lasagnes de légumes ¹⁻⁶ Salade verte ⁹ *Camembert lait cru bio/local Pomme	Salade de pâtes-jambon ¹⁻⁹ Poisson pané ¹⁻³ Epinars à la crème ¹⁻⁶ Yaourt aromatisé ⁶ Banane	Salade chou-emmental ⁶ Poulet rôti Frites Crème chocolat bio/local ⁶ Ananas	Salade piémontaise ³⁻⁹ Poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Poêlée de légumes ⁶⁻⁸ *Tomme d'Anjou bio/local ⁶ Poire

ALLERGENES

1-Gluten

2- Crustacés

3-Œufs

4-Poissons

5-Arachides

6- Lait+lactose

7-Fruits à coques

8-Céleri

9-Moutarde

10- Lupin

11-Sulfites

12- Soja

13-Sésame

14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

*** PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bios**

*** VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**

*** FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS * POISSONS EGALIM**

*** LOCAL ET BIO**

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

*** LES FROMAGES AU LAIT CRU SONT REMPLACÉS PAR DES YAOURTS POUR LES – DE 6 ANS**

*** Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école**