

Menu du 9 au 13 mars 2026

 LUNDI	 MARDI	 JEUDI	 VENDREDI
Salad'bar  Pâte  Sauce végétale aux lentilles  Assortiment de Fromage  Compote 	Salad'bar  Sauté de veau  Riz  Yaourt et son Granola 	Salade verte au gésier de canard  Hachis Parmentier Fromage  Gâteau maison 	Salad'bar  Poisson pané  Légumes à l'étuvé  Yaourt  Fruits crus de saison 

*traces possible d'allergènes (Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lactose, Fruits à coque, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg, Lupin, Mollusques)

M.A : Menu Alternatif. **F.M** : Fait maison. **AB** : Agriculture biologique. **AOP** : Appellation d'origine protégée.
IGP : Indication géographique protégée.
Niveau 2 HVE : Certification environnementale de l'exploitation. ***Niveau 3 HVE** Exploitation de haute valeur environnementale.
MSC : Labellise des poissons issus de pêche durable.
** Toutes nos viandes sont nées et élevées en France*
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

La Gestionnaire, Nadine ROBERT

La Principale, Estelle GOURIER

La cheffe de cuisine, Marielle BARBARA