

MENU

du 16 au 20 Mars 2026 (semaine 3)



Lundi 16 Mars

Mardi 17 Mars

Mercredi 18 Mars

Jeudi 19 Mars

Vendredi 20 Mars

Menu Végétarien

Potage de légumes ou salade composée ⁻¹⁻⁷⁻³⁻¹⁰⁻¹² 	Salade d'endives au bleu ou sardine au beurre ⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻³⁻⁴ 	Pamplermousse ou salade de pommes de terre ⁻¹⁰⁻¹²⁻³⁻¹ 	Salade composée ⁻¹⁰⁻¹² 	Salade de pâtes ou soupe de potimarron ⁻¹⁰⁻¹²⁻⁷⁻³ 
Poulet tandoori ⁻¹²⁻¹⁻⁷⁻⁸ 	Rôti de porc ⁻¹²⁻⁷⁻¹ 	Boulettes de bœuf à la sauce tomate ⁻⁹⁻¹²⁻¹⁻⁷ 	Spaghettis à la sauce au bleu et aux légumes ⁻¹⁻⁷⁻¹²⁻¹ 	Poisson à la bordelaise ⁻⁴⁻⁸⁻¹⁻³⁻⁵ 
Pommes de terre au four ⁻¹⁻⁷ 	Gratin de chou-fleur à la béchamel ⁻¹⁻⁷ 	Carottes sautées à la persillade ⁻⁷ 	Fromage blanc vanillé ⁻⁷ 	Haricots verts poêlés à la persillade ⁻⁷ 
Yaourt chocolat ou vanille ⁻⁷ 	Tomme de vache ou cantal ⁻⁷ 	Petit vache ⁻⁷ 	Brie ⁻⁷ 	Fromage blanc vanillé ⁻⁷ 
Fruit de saison 	Banane 	Salade de fruits 	Gaufre chocolat-chantilly ou caramel beurre salé ⁻¹⁻⁷⁻³⁻⁸ 	Compote de pommes 

Produits Bio

Achat Local



Elodie RUAMPS, Gestionnaire



Mme Catherine GEY, la Principale



Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Oeufs et produits à base d'œufs 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides 6. Soja et produits à base de soja 7. Lait et produits à base de lait 8. Fruits à coques 9. Céleri et produits à base de céleri 10. Moutarde et produits à base de moutarde 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l 13. Lupin et produits à base de lupin 14. Mollusques et produits à base de mollusques

A titre exceptionnel, nous nous réservons le droit de modifier les menus pour raisons d'approvisionnement.