

MENU

du 09 au 13 Mars 2026 (semaine 2)



Lundi 09 Mars

Mardi 10 Mars

Mercredi 11 Mars

Jeudi 12 Mars

Vendredi 13 Mars

Menu Végétarien

Soupe de perles du Japon à la tomate ⁻⁹⁻¹ Poisson en sauce ⁻⁴⁻¹²⁻⁷ Frites ⁻¹⁻⁵ Tomme de vache ou Ossau Iraty ⁻⁷ Fruit de saison	Salade de pommes de terre ⁻¹⁻³⁻¹⁰⁻¹² Croque chèvre ⁻¹⁻⁷ Salade verte ⁻¹⁰⁻¹² Smoothie à la fraise ⁻⁷ Banane	Salade de carottes et céleri ¹²⁻³ Omelette au fromage ou aux champignons ⁻³⁻⁷ Piperade Vache qui rit ⁻⁷ Compote de pommes	Salade composée ⁻¹⁰⁻¹²⁻³ Cordon bleu ⁻⁷⁻¹⁻³⁻⁵ Haricots verts sautés à la persillade Emmental ⁻⁷ Beignet au chocolat ⁻⁵⁻¹⁻⁷	Potage Crécy ou salade Niçoise ⁻⁷⁻¹⁻³⁻¹⁰⁻¹² Sauté de porc aux olives ⁻¹²⁻¹⁻⁷ Riz ⁻¹⁻⁷ Yaourt vanille ou framboise ⁻⁷ Fruit de saison
---	--	--	--	--



Produits Bio

Achat local



Elodie RUAMPS, Gestionnaire



Mme Catherine GEY, Principale

Information sur les allergènes: 1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés et produits à base de crustacés 3. Œufs 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. Céliak et produits à base de céliak 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.