








# MENU

## CANTINE



### Semaine du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2 mars	Carottes râpées  Noix de joue de boeuf*  Pâtes (Bio) Camembert (Bio) Pomme	Sulfites - Moutarde  Gluten  Lactose
Mardi 3 mars	Taboulé (Bio)  Boulettes tomate Basilic (Bio) Haricots verts Boursin (Bio) Mousse au chocolat (Bio)	Sulfites - Gluten  Soja - Gluten  Lactose  Œuf - Lactose - Gluten
Jeudi 5 mars	Céleri remoulade  Blanquette de poisson  Semoule ( Bio) Fromage (Bio) Panna cotta fruits rouges	Sulfites - Moutarde - Œuf  Lactose - Crustacé - Poisson  Gluten  Lactose  Lactose
Vendredi 6 mars	Salade de haricots  Rôti de porc*  Ratatouille  Vache qui rit (Bio) Orange (Bio)	Sulfite - Moutarde    Lactose

\* Élevé et abattu en France

 Fait Maison

