
















<p><b>LUNDI : 02/03/2026</b> Carottes râpées/olive</p> <p><b>Cordon bleu de volaille</b>  sce ketchup et ses Pdt sautées Velouté fruité</p>	<p><b>LUNDI : 09/03/2026</b></p> <p><b>Steak haché</b>  sce ketchup et ses frites</p> <p>Edam BIO  Pomme</p>	<p><b>LUNDI : 16/03/2026</b></p> <p><b>Saucisse de Strasbourg</b>  sce tomate et ses coquillettes</p> <p>St Moret BIO  Compote de pomme</p>
<p><b>MARDI : 03/03/2026</b></p> <p><b>Boulette de bœuf (U.E)</b> sce tomate, légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit BIO  Clémentines</p>	<p><b>MARDI : 10/03/2026</b></p> <p>Betteraves rouges/tomate</p> <p><b>Tortis à la carbonara</b>  et gruyère râpé</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p><b>MARDI : 17/03/2026</b></p> <p>Crêpe jambon/fromage</p> <p><b>Mignonin de veau (U.E)</b> sce chasseur, haricots verts et purée de Pdt Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p><b>JEUDI : 05/03/2026</b></p> <p>Macédoines de légumes/œufs durs</p> <p><b>Rondo poisson tomate (U.E)</b> et son riz blanc Tarte aux pommes</p>	<p><b>JEUDI : 12/03/2026</b></p> <p> Potage tomate/vermicelles</p> <p><b>Omelette à l'espagnol</b>  et ses Pdt rissolées Liégeois chocolat</p>	<p><b>JEUDI : 19/03/2026</b></p> <p><b>Bouchée de colin au fromage</b>  sce crème, ratatouille et semoule Camembert Eclair à la vanille</p>
<p><b>VENDREDI : 06/03/2026</b></p> <p><b>Saucisse de Toulouse</b>  sce crème, petits pois carottes et Pdt rôti Emmental Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p><b>VENDREDI : 13/03/2026</b></p> <p><b>Meunière de poisson</b>  sce beurre blanc, carottes rondelles et trio de céréales Kiri Tarte au flan</p>	<p><b>VENDREDI : 20/03/2026</b></p> <p>Céleri rémoulade/olives</p> <p><b>Jambon fumé</b>  sce Mayonnaise et ses Pdt forestines Mousse au chocolat</p>














\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)

<p><b>LUNDI : 23/03/2026</b></p> <p><b>Escalope de dinde viennoise</b>  sce tomato grill, jeunes carottes et country cubes Bonbel Banane</p>	<p><b>LUNDI : 30/03/2026</b></p> <p>Taboulé à l'oriental/olive</p> <p><b>Aiguillettes de poulet crousty</b>  sce froide crème/ciboulette et ses frites Yaourt à boire à la fraise</p>	<p><b>LUNDI : 06/04/2026</b></p>  <p><b>FERIE</b></p>
<p><b>MARDI : 24/03/2026</b></p> <p><b>Cervelas à l'alsacienne (U.E)</b> sce poivre et ses fusilli</p> <p>Chanteneige BIO  Cake marbré au chocolat</p>	<p><b>MARDI : 31/03/2026</b></p> <p><b>Beignet de poisson blanc</b>  sce tomate et son riz aux petits légumes Mimolette Brownie au chocolat</p>	<p><b>MARDI : 07/04/2026</b></p> <p><b>Jambon blanc</b>  , tortis et gruyère râpé Petit moulé aux noix Beignet à la pomme</p>
<p><b>JEUDI : 26/03/2026</b></p> <p>Œufs dur/mayo/tomate</p> <p><b>Filet de merlu façon fish and chips</b>  sce tomate et son riz blanc Crème dessert à la vanille</p>	<p><b>JEUDI : 02/04/2026</b></p> <p>Laitue/mais</p> <p><b>Ravioli au bœuf (U.E) et gruyère râpé</b>  Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p><b>JEUDI : 09/04/2026</b></p>  <p>Surimi/mayo/tomate <b>Cordon veggie au fromage (U.E)</b> sce tomate, ratatouille et semoule Fruit au sirop</p>
<p><b>VENDREDI : 27/03/2026</b></p>  <p>Velouté de légumes/Pdt <b>Tortilla omelette aux oignons (U.E)</b> et ses Pdt sautées Donut's au sucre</p>	<p><b>VENDREDI : 03/04/2026</b></p> <p><b>Filet de poulet rôti</b>  sce crème et sa jardinière de légumes Fromage à tartiner « Mme Loïk » Pomme</p>	<p><b>VENDREDI : 10/04/2026</b></p> <p><b>Cheeseburger (U.E)</b> sce ketchup et ses Pdt rosti</p> <p>Yaourt à la vanille BIO  <b>Briquette de jus de pomme</b></p>

\*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas :** Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

\*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

