

Semaine du 02 mars 2026 au 06 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Endives sauce vinaigrette ou bulgare • Parmentier de bœuf bio et céréales ●●● • Fromage • Éclair au chocolat	• Salade coleslaw ● • Boulettes d'agneau à l'orientale ● • Ratatouille et pâtes pépinettes • Crème vanille au lait bio de l'UPC ●●		Menu végétarien • Soupe de légumes de saison • Lasagnes végétarienne à la tomate (pâtes fraîches bio) ●● • Fromage • Fruit	• Chou-fleur vinaigrette au curry • Dos de cabillaud mariné aux herbes • Gratin de pommes de terre au lait entier ●● • Fruit bio ●

Légende :



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)