

Semaine du 30 mars 2026 au 03 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
• Radis beurre ● • Poulet rôti ●● • Haricots blancs bio à la tomate et sauge fraîche ● • Crème chocolat au lait bio de l'UPC ●●	Menu végétarien • Carottes râpées ● • Œufs durs bio ● • Épinards bio à la crème ● • Beignet aux pommes		• Céleri rémoulade • Tarte à la viande bio et aux petits légumes d'hiver ●● • Salade verte ● • Fromage blanc à la framboise ●●	• Potage aux potirons • Gratin de pâtes bio aux poissons ●● • Fromage ● • Fruit bio de saison ●

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)