

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



## MERCREDI 04 MARS 2026

Carotte râpée bio à la vinaigrette

Paupiette de veau UE à la Parisienne

Lentilles cuisinées

Riz au lait fermier <sup>7</sup>

Montécaos <sup>1</sup>

## MERCREDI 11 MARS 2026

Œuf à la florentine <sup>7</sup> <sup>3</sup>

Filet de colin pané MSC <sup>4</sup>  
Sauce échalote

Haricot beurre

Brie <sup>7</sup>

Fruit bio

### Allergènes

- |                                 |                           |                           |                          |                           |                         |                             |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| <sup>1</sup><br>Gluten          | <sup>2</sup><br>Crustacés | <sup>3</sup><br>Œufs      | <sup>4</sup><br>Poissons | <sup>5</sup><br>Arachides | <sup>6</sup><br>Soja    | <sup>7</sup><br>Lait        |
| <sup>8</sup><br>Fruits à coques | <sup>9</sup><br>Céleri    | <sup>10</sup><br>Moutarde | <sup>11</sup><br>Sésame  | <sup>12</sup><br>Sulfites | <sup>13</sup><br>Lupins | <sup>14</sup><br>Mollusques |



Sur cette période, 44.44 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 22.22 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

