

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MENU VEGETARIEN			
Salade de carotte râpée bio au cumin	Salade de pâte bio 1	Betterave bio mimosa 3	Salade fromagère 7
Paëlla végétarienne	Sot l'y laisse de dinde à la crème	Potée Auvergnate	Filet de poisson à la bordelaise 4
Fromage 7	Petit pois bio	Chou / pomme de terre / carotte bio	Purée de pomme de terre/panais bio
Beignet 1 7 5 8	Fruit bio	Tarte au flan 3 1 7	Liégeois chocolat 7

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	Menu thème USA	
Terrine de campagne	Macédoine œuf dur 3	Burger 5 7 8 1	Tarte Alsacienne 1 7
Escalope de dinde sauce forestière	Gratin de pomme de terre au reblochon 7	Salade verte bio	Filet de poisson sauce beurre persillade 4
Carotte persillée bio	Salade verte bio	Frites 5	Riz safrané
Fromage blanc 7	Fruit bio	Rice krispies treats 1	Compote de pomme

Allergènes

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



Sur cette période, 58.06 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 35.48 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

