

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Panier emmental 7 1 5 6	Velouté de carottes bio	Betterave rouge bio et sarrasin bio au yaourt	Piémontaise 3
Haut de cuisse de poulet (FR)	Pâtes bio à la tomate 1	grec 7	Poisson meunière MSC
Haricot vert bio	Salade verte bio	Rôti de porc à l'ail	Purée de panais
Cantal jeune AOP 7	Yaourt nature fermier 7	Gratin de chou-fleur	
Banane bio		Gâteau au yaourt aux fruits rouges 3 1 7	Fromage blanc aux fruits 7

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Pâté breton IGP	Soupe à la tomate	Salade de carotte bio 7	Salade composée 3
Crépinette de dinde (FR)	Effiloché de bœuf bio (FR) et local	Pilon de poulet (FR)	Petit salé
Carotte vichy bio	Butternut et betterave rouge bio au four	Mariné citron thym romarin	Lentille bio 1
Yaourt nature fermier 7	Clafouti 1 7 3	Polenta 1	Gaufre de Bruxelles chantilly 3 1 7
		Moelleux aux pommes bio 7 3 1	

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, 54.54 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 33.33 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

