

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes bio	Œuf dur sauce allégée ³	Carotte râpée bio à la vinaigrette	Salade de chou à la mayonnaise allégée ³	Potage de légumes bio
Blanquette de dinde FR	Lasagne de légumes ¹	Paupiette de veau UE à la Parisienne	Bœuf FR à l'aigre douce	Filet de cabillaud ⁴
Fondue de poireaux cuisinés	Légumes pour les ⁷ mixés/épinard bio	Lentille cuisinée et petits légumes	Carotte cuisinée bio	sauce citron
Fromage l'ardoise ⁷	Produit laitier ⁷	Riz au lait fermier ⁷	Produit laitier ⁷	Purée de patate ⁷
Fruit bio	Yaourt local coulis de fraises ⁷	½ Montécaos	Compote maison	douce bio et petits légumes cuisinés
				Buchette de chèvre ⁷
				Fruit bio

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de légumes	Betterave bio	Velouté de brocolis	Crème de chou-fleur curcuma ⁷	Œuf à la florentine ⁷
Filet de poulet FR sauce à l'orange	Pot au feu de dinde FR	Rillettes de poisson MSC ⁴	Egrené de bœuf FR à l'Orientale	³
Petits légumes cuisinés	Légumes bio	Petits légumes cuisinés/haricot beurre	Petits légumes cuisinés bio	Purée de légumes bio ⁷
Camembert ⁷	Produit laitier ⁷	Produit laitier ⁷	Produit laitier mixé ⁷	Brie ⁷
Fruit bio	Yaourt local coulis de mangue ⁷	Compote maison	Semoule au lait et raisins ⁷	Ananas rôti au sirop d'érable

Allergènes

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



Sur cette période, 51.02 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 28.57 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

