

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MERCREDI 18 MARS 2026

Chou-fleur vinaigrette

Lasagne provençale ¹
Salade verte bio

Moelleux vanille aux éclats
de chocolat ⁷ ¹

MERCREDI 25 MARS 2026

Salade de haricots verts
tapenade

Rougail saucisse locale (FR)
Riz

Crème locale au chocolat ⁷

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, 62.5 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 12.5 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

