

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN		
Céleri rémoulade bio 9	Feuilleté de légumes 1	Salade de carottes bio	Mousse de canard 7
Poulet (FR) basquaise	Gratin trio de légumes bio	Rougail saucisse (FR) local aux haricots rouges	Tarte au saumon et poireaux 4 1
Frites 5 8 1	Fromage de chèvre 7	Riz	Salade verte bio
Yaourt fermier 7	Fruit bio	Cake citron et pavot 3 1	Compote de pomme banane bio

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	REPAS ANNIVERSAIRE	
Salade de riz à la Mexicaine	Salade coleslaw bio	Rillettes de thon 7	Salade de lentilles bio 1
Jambon grillée (FR)	Pizza au fromage 5 8	Sauté de veau Marengo	Filet de poisson au chorizo 4
Haricot vert persillé bio	Salade verte bio 1 7	Ecrasé de pomme de terre bio	Carotte grillée au parmesan 7
Fruit bio	Fromage blanc bio au coulis de fruits 7	Gâteau d'anniversaire 7 1 3	Entremet vanille 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, 40.62 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

