

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU VEGETARIEN
Chou-fleur vinaigrette	Rillettes de porc local (FR)	Taboulé d'œuf dur 3 1	Cake au Beaufort AOP 7
Croziflette (FR) 7 1	Encornet à la Romaine	Sarcive de porc (FR)	Hachis parmentier/ butternut et égrené végétal 7
Salade verte bio 3	Gratin de courgette 1	Chou braisé bio	Salade verte bio
Yaourt à la vanille fermier 7	Comté AOP 7	Shortbread caramel 7	Yaourt au citron fermier 7
	Pomme bio	chocolat façon twix	

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS	
Salade de lentilles bio 1	Radis bio beurre	Carotte râpée bio	Salade composée 3 1 2
Poisson à l'armoricaine	Riz à l'Espagnol	Pâtes bio à la carbonnara 1	Burger poulet 1 5 7
Brocolis	Salade verte bio		montagnard (FR)
Yaourt framboise fermier 7	Fromage bio du Haut Anjou 7	Eclair au chocolat 7 1 3	Salade verte bio
	Revani 1 3 7		Compote de pomme bio

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, 61.29 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 38.71 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

