

Semaine 12 : du 16 au 20 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Friand au fromage	Salade d'endives	Salade verte / maïs	Potage tomate / vermicelles	Piémontaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau	Jambon au porto	 Paëlla maison 	Omelette au fromage	Escalope de poulet
	Petits pois / carottes	Semoule  Tajine de légumes		Pommes de terre rôties	Jardinière de légumes
 PRODUIT LAITIER		Fromage 	Duo de fromages 		Fromage 
 DESSERT	 Yaourt 	 Pommes cuites 	Pêches façon melba	Éclair au chocolat	Glace
 GOÛTER	Pain aux céréales, fromage frais	Baguette viennoise, barre chocolat	Gâteau maison 	Baguette poulée, confiture	Pain, compote, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



Semaine 13 : du 23 au 27 mars 2026

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte		Pamplemousse	Céleri rave	Saucisson à l'ail
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse	Couscous de légumes semoule 	Lasagnes 	Boulettes d'agneau	Dos de colin sauce créole
	Frites		Salade verte	5 céréales  Haricots verts	Riz  Carottes vichy
 PRODUIT LAITIER	Fromage 	Fromage blanc 			Fromage 
 DESSERT	Banane		Profiteroles	Entremet vanille	Compote biscuits
 GOÛTER	Baguette moulée, miel	Baguette viennoise, barre de chocolat	Gateau maison 	Pain céréales, confiture	Pain, pâte à tartiner, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

