



MENUS

IMPORTANT: Tous nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, œufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

Merci de nous communiquer si votre enfant doit suivre un PAI.



LUNDI 02 MARS AU VENDREDI 06 MARS 2026

LUNDI					MARDI					JEUDI					VENDREDI				
Crème de potiron/Croûtons					Salade verte					Carottes râpées					Salade d'endives/maïs vinaigrette chinoise				
Pilon de poulet	VF				Boulettes de bœuf sauce tomate	VF				Croq fromage					Filet de colin d'alaska sauce hollandaise	MSC			
Haricots verts					Polenta					poêlée de légumes aux lentilles					pommes de terre sautées				
Pomme					Crème dessert Mont blanc au chocolat					laitage					Fromage				
															Compote				
PAIN					PAIN					PAIN					PAIN				

LUNDI 09 MARS AU VENDREDI 13 MARS 2026

LUNDI					MARDI					JEUDI					VENDREDI				
Salade verte					Salade d'haricots verts/œufs durs					Salade de pâtes/carottes					Salade de betterave				
Gratin de poisson pommes de terre	MSC				Quenelle sauce tomate					Steak haché Bov	VF				Sauté de veau aux navets	VF			
au fondant de poireaux					Petit-épeautre					Flan de courge					Riz				
Laitage					Petit-suisse					laitage					Fromage/fruit				
PAIN					PAIN					PAIN					PAIN				

Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

LEGENDE

Protéine Animale									
Produits laitiers									
Légumes, fruits cuits									
Légumes, fruits crus									
Produits céréaliers									
Menu Végétarien									
Viande Française		VF							
Viande Union européenne						UE			
Poisson Pêche durable								MSC	



Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison.
La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux et portent les appellations suivantes :



=Pêche durable.



= Frais de saisons.



= agriculture biologique



= Origine et Fabrication FRANÇAISE.

