



Menu du 9 au 13 Mars 2026



	Lundi	Mardi Vegetarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat	Salade verte lardons-croûtons 1,10	Taboulé 1,10	Potage vermicelle 1	Pamplemousse	Piémontaise 1,3
Légume / Féculent	Rôti de dinde	Omelette bio 3	Saucisse	Sauté de bœuf aux champignons	Poisson du marché, sauce curry 4
Laitage	Frites	Haricots verts	Semoule couscous bio 1	Macaronis 1	Purée de carottes bio
Dessert	Vache qui rit bio 7	Salade 10	Salade 10	Camembert bio 7	Salade 10
	Salade 10	Crème vanille, caramel beurre salé	Poires choco	Salade 10	Yaourts bio 7
	Fruit			Pâtisserie	
	Pain bio				

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon le marché

● Plat protidique ● Féculents, céréales, légumes secs ● Légumes crus ● Légumes cuits ● Produit laitier ● Fruits ● Pâtisserie, dessert sucré

Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7
Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14

