



du 2 Mars au 6 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Lasagnes bolognaises Yaourt aux fruits Bliscuit 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes Escalope viennoise Petits pois Comté Compote 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées Quiche lorraine Cancoillotte Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Radis, beurre Pavé de merlu P, Vapeur Brie Fruit 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Surimi Omelette Epinards Yaourt aux fruits

du 9 Mars au 13 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges knack Lentilles Tomme blanche Mousse chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Longe de porc au jus Carottes au tym Emmental Compote 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Moussaka Cantafrais Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes Cuisse de poulet Riz St Morey Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Lasagnes de saumon Camembert Crème dessert

Légendes des Labels de provenance et qualité :

- Produits de la ferme
- Produits de la région
- Agriculture biologique
- Viandes de France
- Menu en centre de loisirs
- Volaille Française
- Label Rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Pêche durable
- AOC ou AOP
- IGP
- Sans viande
- Peut contenir des traces de fruits à coque

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.