

| Lundi 2/3 | Mardi 3/3 | Mercredi 4/3 | Jeudi 5/3 | Vendredi 6/3 |
|---|--|---|--|---|
| DEJEUNER | DEJEUNER VEGETARIEN | DEJEUNER | DEJEUNER | DEJEUNER |
| Céleri rémoulade Bœuf stroganoff Escalope végétale Petit pois Mini roulé fine herbes Poire | Salade mélangée Lasagne verte BIO Fromage frais aux fruits bio Pancake | Terrine de légumes Coquille bretonne Steak haché Riz Vache qui rit Compote pomme banane bio | Concombres Cordon bleu Steak végétal Printanière de légumes Bonbel Ananas au sirop | Salade de pâtes Poisson frais Jambon de dinde Sommité de chou-fleur Babybel Salade de fruits |
| Lundi 9/3 | Mardi 10/3 | Mercredi 11/3 | Jeudi 12/3 | Vendredi 13/3 |
| DEJEUNER VEGETARIEN | DEJEUNER | DEJEUNER | DEJEUNER | DEJEUNER VEGETARIEN |
| Taboulé Emincé de bœuf Boulettes végétales Haricots plats Gouda Orange | Betterave en dés Quenelle de volaille à la lyonnaise Quenelle nature Lentilles corail de l'Aube Tartare fines herbes Pomme golden | Potage Jambon de dinde Pané de blé emmental épinards Duo de courgettes Petit Suisse Poire | Mini pizza tomate fromage Suprême de volaille Suprême de hoki Gratin de légumes Yaourt de la ferme de la Marque Banane bio | Salade iceberg Œufs durs béchamel Pommes de terre rissolées Edam à la coupe Compote pomme-cassis bio |
| Lundi 16/3 | Mardi 17/3 | Mercredi 18/3 | Jeudi 19/3 | Vendredi 20/3 |
| DEJEUNER | DEJEUNER VEGETARIEN | DEJEUNER | DEJEUNER ANIMATION | DEJEUNER |
| Concombre bulgare Croq'œuf Penne bio Fourme d'Ambert Chou à la vanille | Salade piémontaise Salade de pomme de terre Emincé de bœuf Emincé de poisson Jeunes carottes en béchamel Morbier Pomme Pink Lady | Chou rouge Escalope de dinde Escalope fromagère Blé tomates Tome blanche Liégeois chocolat | MENU FOIRES DE MARS | Pâté en croûte Terrine de légumes Pané de cabillaud à la texane Cordon bleu Haricots beurre Champs sur Roy Salade de fruits |
| Lundi 23/3 | Mardi 24/3 | Mercredi 25/3 | Jeudi 26/3 | Vendredi 27/3 |
| DEJEUNER | DEJEUNER VEGETARIEN | DEJEUNER | DEJEUNER | DEJEUNER |
| Œufs durs mayonnaise Saucisse de volaille Saucisse végétarienne Douceur de légumes en purée Yaourt nature Poire | Salade d'endives au fromage Lasagne ricotta épinards Vache qui rit bio Dessert végétal mangue-coco | Carottes râpées et crevettes Carottes râpées Bœuf aux oignons Croq' végétal Wok de légumes Kiri chèvre Bavarois fruits rouges | Salade cœurs de palmier Boulettes de bœuf Boulettes végétales Chou vert Camembert Gâteau d'anniversaire | Concombres à la crème Moules au curry Steak haché sauce curry Frites Petit Gervais Compote bio |

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Nos menus sont conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.