

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 02 MARS 2026	Soupe Blanquette de veau Semoule Camembert Pomme rouge				
MARDI 03 MARS 2026	Endives en salade Bœuf chorizo Blé Beaufort Salade de fruits				
MERCREDI 04 MARS 2026	Feuille de chêne rouge Cordon bleu Céleri branche Fromage blanc vanille Gaufre				
JEUDI 05 MARS 2026	Cake au jambon Cuisse de poulet Poêlée de légumes Yaourt fermier Banane				
VENDREDI 06 MARS 2026	Chou blanc vinaigrette Poisson blanc Epinard Suisse mousse Tarte à la compote				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets