





















SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 09 MARS 2026	Mâches Mijoté de volaille à la moutarde Cardes Fromage blanc sucré Fondant aux noix				
MARDI 10 MARS 2026	Betterave Beignets calamar Riz Cantal Oranges				
MERCREDI 11 MARS 2026	Bouillon de légumes Bolognaise de lentilles Flan Ananas				
JEUDI 12 MARS 2026	Carottes râpées Saucisse Pomme de terre purée Babybel Fruit au sirop				
VENDREDI 13 MARS 2026	Radis Bœuf paprika Boulghour Yaourt aromatisé 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