





















SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 16 MARS 2026	Salade pomme de terre échalotte Poisson blanc Purée de carotte Coulommiers Pommes				
MARDI 17 MARS 2026	Céleri rémoulade Jambon blanc Petits pois Yaourt fermier Mousse au chocolat				
MERCREDI 18 MARS 2026	Salade Quiche aux lardons Edam Compote				
JEUDI 19 MARS 2026	Soupe Dinde Mélange de céréales Bleu Poire				
VENDREDI 20 MARS 2026	Duo de choux râpés Bœuf au poivre Pâtes Petit suisse Fruit au sirop				

Susceptible de modifications

** Viande bovine française*

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