





















SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 23 MARS 2026</b>	Coleslaw Truite Purée de brocolis Gouda Gâteau à l'extrait d'amande				
<b>MARDI 24 MARS 2026</b>	Tartine chèvre chaud Rôti de dinde Champignons persillés Saint-Nectaire Banane				
<b>MERCREDI 25 MARS 2026</b>	Asperges Poisson blanc citron Pomme noisette Yaourt nature sucré Kiwi				
<b>JEUDI 26 MARS 2026</b>	Endives en salade Chili cone carne Riz Brie Cocktail de fruit				
<b>VENDREDI 27 MARS 2026</b>	Haricots verts en vinaigrette Sauté de porc au curry Flageolet Petit fondant Ananas				

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