



MENU du 23 au 27 mars 2026

lundi 23 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Chou fleur et sauce fromage blanc	X		X	X	7	Entrée	Radis beurre	X			X	7
Quenelle nature	X				1,3,7	Plat protidique	Steack haché de bœuf VBF	X			X	1,12
Quenelle nature	X				1,3,7	Plat Veggie	Carré de Seitan BIO	X	X		X	1,3,7
Riz BIO	X	X		X	7	Accompagnement	Pates bio + fromage	X	X		X	1,3,7
						Produit laitier						
Crème dessert maison chocolat	X			X	1,3,7	Dessert	Compote pomme	X		X	X	
	100%	20%	20%	60%				100%	40%	20%	100%	

mardi 24 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

mercredi 25 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Salade coleslaw	X		X	X	3,10,12
Filet de poisson	X			X	1,6,7,12
Dahl lentilles curry coco MASSONGY	X	X	X	X	7
Boulgour Bio	X	X		X	1,7
Beignet chocolat noisette					1,3,7
	80%	40%	40%	80%	

**PAINS BIO
TOUS LES JOURS SAUF
MERCREDI**

jeudi 26 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Salade de petit épeautre bio	X	X		X	1,10,12	Entrée	Cake fromage olives	X			X	1,3,7
Parmentier canard	X			X	1,7	Plat protidique	Sauté de porc	X			X	1,12
Clafouti Fromage légumes	X			X	1,3,6,7	Plat Veggie	Tortilla pdt oignon	X			X	1,3,7
Parmentier canard	X			X	1,7	Accompagnement	Piperade	X				
						Produit laitier						
Fruit Bio ici *		X		X		Dessert	Fruit Bio ici *		X		X	
	80%	40%		100%				80%	20%		80%	

vendredi 27 mars 2026



Maison

Bio

Local

Label

Allergènes

Liste des 14 Allergènes

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leur souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produit à base de crustacés
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachide
- 6 Soja et produits à base de Soja
- 7 lait et produits à base de lait y compris de lactose
- 8 fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistache) et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques



Toutes nos viandes proviennent exclusivement d'abattoirs agréés UE. Elles portent une appellation d'origine contrôlée et d'origine France, sauf rupture fournisseurs.



*** Aide UE à destination des écoles**

**** Plat Veggie** : L'inscription aux plats Veggie se fait à l'année en appelant l'accueil au 04.50.72.70.47



