






















MENU du 23 au 27 Mars 2026





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave (12)	Taboulé  (6)	Carottes rapées  (12)	Soupe courgettes kiri  (8)
Filet de poulet   	Sauté de porc  	Quiches aux fromages  (œufs )  (6.8.12)	Sauté de veau miel thym 
Perle de blé (6.8)	Haricots vert (6)	Salade (12)	Carottes vichy  (8)
Yaourt  (8)	Banane 	Compote	Crème dessert  (8.6.12)








Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

 Produits issus de l'agriculture


 :fait maison  :Bon et engagé egalim

 Contient des produits Régionaux

 Pêche durable MSC

AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française

 HVE (haute valeur environnementale)

Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja