






## MENU DU 30 Mars au 3 Avril 2026





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Salade composée ( verte maïs cubes fromages)  (8.11)	Salade endives/ pommes  (11)	Salade composée  (salade verte carottes rapées , concombre )(11)
Poisson pané (12.6.12.2)	Œufs brouillés aux fromages   (12.8)	Bolognaise  	Rôti de porc 
Riz+ légumes  (8)	Pomme de terre sautées 	Pâtes /rapé (8.6) 	Frites de patate douce (2)
			Fromage (8)
Yaourt  (8)	Compote	Salade de fruits 	Orange








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