

























## MENU DU 16 au 20 Mars 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Chou rouge ☰ (11)	Salade de pâtes aux saumons  (6.12)	charcuterie	Salade de betterave  (11)
Roti de porc aux raisins secs  	Sauté de bœuf  	Poisson coco fenouil carottes   (13)	tortilla
Pâtes(6)	Petits pois	Pomme de terre vapeur 	Salade(11)
Fromage rapé(8)	Fromage(8)		Fromage(8)
Fruits	Compote	Yaourt(8)	Salade de fruits 

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