



MENU DU 2 au 6 Mars 2026



LUNDI	MARDI Repas végétarien	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne (8.6.12)	Salade verte composée ☞ radis (11)	Salade de chou rave ☞ (11)	Soupe butternut ☞ (8)
Sauté de veau ☞ 	Lasagne végétarienne ☞ (8.6)	Hachis parmentier au boeuf ☞  	Colin  ☞
Semoule (8) 			Risotto d'orge perlé basilic et parmesan ☞ (8.6)
Fromage (8)		Fromage (8)	
Pomme	Yaourt (8) 	Ananas	Compote 

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