

Menu hebdomadaire du 2 au 6 Mars 2026

Lundi 2 Mars

 Baguette 

Steak haché 
au jus

Purée de potiron

Carré de l'Est

Purée de fruits 

Goûter : Pain 
Confiture 
Jus de fruits 

Mardi 3 Mars

 Baguette 

Carottes 

Sauté de dinde 
Sauce moutarde

Brocolis 

Crème dessert

Goûter :
Palet Breton 
Fruit de saison 

Mercredi 4 Mars

 Baguette 

Betteraves 

Riz cantonnais 

Yaourt vanille 

 Fruit de saison 

Goûter :
Pain 
Confiture 
Lait équitable

Jeudi 5 Mars

 Baguette 

Œufs durs 

Mayonnaise

Bolognaise végétale 

Spaghettis 

Fromage à pâte
pressée 

Purée de fruits 

Goûter :
Madeleine 
Fruit de saison 
Lait équitable

Vendredi 6 Mars

 Baguette 

Blanquette de poisson*

Mélange de céréales 

Fromage à tartiner

Fruit de saison 

Goûter :
Pain 
Chocolat
Jus de fruit 

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).