

Menu hebdomadaire du 9 au 13 mars 2026

Lundi 9 Mars

 Baguette 

Raviolis 

Crème dessert

Purée de fruits 

Biscuit 

Goûter :

Muffin
Lait équitable

Mardi 10 Mars

 Baguette 

Velouté de potiron

Volaille 
Sauce moutarde

Haricot vert 

 Purée de fruit 

Goûter :

Pain 
Confiture 
Fruit de saison 

Mercredi 11 Mars

 Baguette 

Cèleri rémoulade 

Sauté de bœuf 
Sauce estragon 

Carottes 

Fromage ail et fines herbes

Beignet chocolat

Goûter :

 Gateau citron 
Fruit de saison 

Jeudi 12 Mars

 Baguette 

 Radis 

Colin Pané*

Sauce tartare 

Pâtes 

 Yaourt nature 

 Fruit de saison 

Goûter :

Croissant 
Fruit de saison 
Lait équitable

Vendredi 13 Mars

 Baguette 

Dahl de lentilles corail 

Riz 

 Fromage à pâte
pressée 

 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).

