

Menu hebdomadaire du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23 Mars

 Baguette 
 Carottes 
 Emincé de Boeuf 
 Aux olives 
 Pâtes 
 Fromage 
 Purée de fruits 
 Goûter :
 Pain 
 Fromage à tartiner
 Fruit de saison 

Mardi 24 Mars

 Baguette 
 Crème de courgette 
 Gnocchis gratinés
 champignons 
 Cantal 
 Fruit de saison 
 Goûter :
 Pain au chocolat 
 Fruit de saison 
 Lait 

Mercredi 25 Mars

 Baguette 
 Betteraves 
 Riz cantonnais 
 Carré de l'est
 Fruit de saison 
 Goûter :
 Pain 
 Chocolat
 Lait 

Jeudi 26 Mars

 Baguette 
 Croque-Monsieur 
 (Volaille)
 Salade verte 
 Fromage blanc 
 Fruit de saison 
 Goûter :
 Pain 
 Confiture 
 Jus de fruit 

Vendredi 27 Mars

 Baguette 
 Salade parmentière 
 Colin* meunière citron
 Haricot vert 
 Fromage à tartiner
 Crème dessert
 chocolat 
 Goûter :
 Quatre quart 
 Lait équitable

	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).