

Menu du 23 au 27 mars 2026



Lundi

Taboulé **1**
 Quenelles sauce tomate
1, 5
 Haricots verts **9**
 Crème dessert **8,9**



Mardi

Roti de veau sauce
 forestière
 Purée de pomme de terre
 Fromage **2,9**
 Fruit



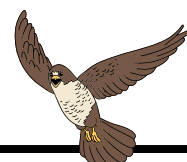
mercredi

Wings de poulet **8**
 Pommes dauphines
 Yaourt **9**
 Glace **2,8,9**



Jeudi

Trio de légumineuses =
 Pois chiche/ lentilles/
 haricots rouge
 Yaourt **9**
 Fruit



Vendredi

Quiche lorraine/thon
1,5,7,9
 Brocolis
 Fromage **9**
 Pâtisserie **1,5,9**



possibilité de modification en fonction des livraisons

Allergènes : **1** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) **2** Fruits à coques **3** Crustacés
4 Céleri **5** Œufs **6** Moutarde **7** Poissons **8** Soja **9** Lait y compris lactose **10** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations
 de plus de 10 mg/kg ou 10ml/l **11** Graines de sésame **12** Lupin **13** Arachides **14** Mollusques

LABEL ROUGE (LR) BIO AOP HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) PECHE DURABLE ISSU DU COMMERCE
 EQUITABLE BLEU BLANC COEUR VBF VPF VOLAILLE FRANCAISE FAIT MAISON