



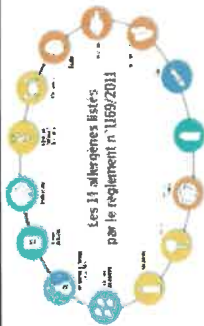
Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	16/03/2026	*	17/03/2026	*	18/03/2026	*	19/03/2026	*	20/03/2026
	Soupe de légumes	6	Velouté d'asperges	6	Crème de pois cassés	2	Soupe aux crevettes	6	Soupe à la citrouille
6	Salade verte au fromage		Salade de tomate	11	Sardine à l'huile		Salade de haricots verts	6	Radis beurre
6	Raviolis	6	Blanquette de veau à l'ancienne		Jambon de dinde	5-6	Tomate farcie	11	Poisson crème citronnée
			Pomme de terre vapeur	5-6-10	Gratin de légumes	5	Blé vapeur	6	Ecrasé de brocolis
5-6-10	biscuits	6	Fromage	6	Dessert lacté	6	Fromage	6	Fromage
6	Yaourt aux fruits		Fruits de saison		Fruits de saison	5-6-10	Ile flottante	6	Petits suisse
<p>Les 14 allergènes listés par le règlement n°1169/2011</p>		<p>Légende</p> <p>Fait maison ou plat traditionnel</p> <p>Pain spécial du jour</p> <p>Produit BIO</p> <p>complément adultes et personnes âgées</p>		<p>Fait maison ou plat traditionnel</p> <p>Pain spécial du jour</p> <p>Produit BIO</p>		<p>Produits locaux</p> <p>Plat découverte</p>		<p>Menu végétarien</p> <p>... Produits labellisés</p>	
* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées									
1- Arachides		4- Fruits à coque		7- Lupin		10- Œufs		13- Sulfites	
2- Crustacés		5- Gluten		8- Mollusques		11- Poissons		14- Sésame	
3- Céleri		6- Lait		9- Moutarde		12- Soja			

Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	23/03/2026	*	24/03/2026	*	25/03/2026	*	26/03/2026	*	27/03/2026
6	Crème de courgettes	6	Velouté de lentilles		Soupe à l'ail	6	Crème Dubarry		Potage de légumes
	Asperges vinaigrette		Pâté de campagne		Salade		Artichauts vinaigrette	10	Œufs mayonnaise
	Poulet sauce tomate		Steak haché	5-10-11	Poisson pané	6	Dinde à la crème	5-6-10	Tarte au fromage ou poireaux
5	Semoule vapeur		Petits pois cuisinés	6	Purée pdt		Sauté de brocolis/champignons		Salade de riz composée
6	Fromage	5-6-10	Biscuit	6	Fromage	6	Fromage		Fruits de saison
	Fruits de saison	6	Yaourt		Fruits de saison	5-6-10	Beignet au chocolat	6	Yaourt



* **ALLERGENES** - Les traces ne sont pas informées

Légende
complément adultes et personnes âgées

Fait maison ou plat traditionnel
Pain spécial du jour
Produit BIO

Produits locaux
Plat découverte

Menu végétarien
... Produits labellisés

1- Arachides
2- Crustacés
3- Céleri

4- Fruits à coque
5- Gluten
6- Lait

7- Lupin
8- Mollusques
9- Moutarde

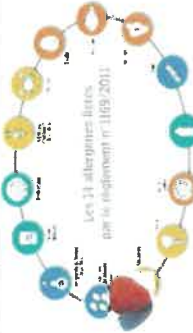
10- Œufs
11- Poissons
12- Soja

13- Sulfites
14- Sésame

Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	30/03/2026	*	31/03/2026	*	01/04/2026	*	02/04/2026	*	03/04/2026
	Soupe à la tomate 6	Velouté de carottes 6	Soupe de poissons 11	Crème de brocolis 6	Crème de brocolis 6	Crème de brocolis 6	Potage Parmentier 6		
	Betterave sauce vinaigrette	Terrine de légumes	Salade verte aux croûtons 5	Cœurs de palmiers	Cœurs de palmiers	Salade de tomates			
5	Coquillettes		Quiche lorraine	Rôti de porc au jus	Rôti de porc au jus 11	Poisson au curry			
6/10	Sauce Carbonara	Feuilleté au fromage		Purée de carottes/pommes de terre 6	Purée de carottes/pommes de terre 6	Haricots verts			
	Fruits de saison 6	Fromage	Biscuit 5-6-10	Fromage 6	Fromage 6	Biscuit 5-6-10			
6	Yaourt	Fruits de saison	Crème vanille 5-6-10	Fruits de saison	Fruits de saison	Mousse chocolat 10			



Légende
complément adultes et personnes âgées

Fait maison ou plat traditionnel
Pain spécial du jour
Produit BIO

Produits locaux
Plat découverte

Menu végétarien
 Produits labellisés

* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

1- Arachides
2- Crustacés
3- Céleri

4- Fruits à coque
5- Gluten
6- Lait

7- Lupin
8- Mollusques
9- Moutarde

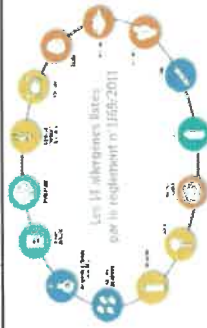
10- Œufs
11- Poissons
12- Soja

13- Sulfites
14- Sésame



Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
*	06/04/2026	*	07/04/2026	*	08/04/2026	*	09/04/2026	*	10/04/2026
	6	6	Crème de lentilles	6-8	Crème de moules	6	Velouté de patates douces		Soupe de légumes
			Salade verte	6	Concombres à la crème	5	Pâté en croute	6	Rosette beurre
féric	5/6		Lasagne au bœuf		Jambon blanc		Poulet ail et persil	11	Poisson snacké
Lundi de Pâques				6	Purée de pommes de terre		Ratatouille		Riz à la tomate
	6		Yaourt	5/6/10	Biscuits	6	Fromage	6	Fromage
			Fruits de saison	10	Mousse caramel	5/6/10	Gateau aux myrtilles		Fruit



Légende
complément adultes et personnes âgées

Fait maison ou plat traditionnel
Pain spécial du jour
Produit BIO

Produits locaux
Plat découverte

Menu végétarien
Produits labellisés

* ALLERGENES - Les traces ne sont pas informées

- 1- Arachides
- 2- Crustacés
- 3- Céleri

- 4- Fruits à coque
- 5- Gluten
- 6- Lait

- 7- Lupin
- 8- Mollusques
- 9- Moutarde

- 10- Œufs
- 11- Poissons
- 12- Soja

- 13- Sulfites
- 14- Sésame