

Semaine 10 : du 2 au 6 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Oeufs mayonnaise	Taboulé	Pamplemousse	Potage vermicelles	Carottes râpées
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Timbale milanaise 	Cordon bleu	Saucisse	Omelette au fromage	Dos de colin
	Pâtes  Carottes vichy	 Gratin dauphinois Brocolis 	Purée Haricots verts	Poêlée campagnarde	Riz  Épinards à la crème
 PRODUIT LAITIER	Fromage 		Fromage 		Fromage 
 DESSERT	Poire  	Yaourt  	Banane	Gâteau au yaourt 	Compote Biscuit 
 GOÛTER	Pain aux céréales, beurre, lait	Baguette viennoise, barre chocolat, jus d'orange	Gâteau maison, lait 	Brioche, compote, lait	Crêpe, pâte à tartiner

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



Semaine 11 : du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Pizza napolitaine	Potage parmentier	Pâté de campagne	Salade fromage	Chou-fleur mimosa
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson sauce crème	Escalope de poulet	Haut de cuisse de poulet	Gratin de pâtes 	Galette saucisse
	Riz  Brocolis 	Frites carottes vichy	Pommes de terre sautées julienne de légumes	Légumes tajine	Salade verte
 PRODUIT LAITIER		Fromage 	Fromage 		Tomme bretonne 
 DESSERT	Fromage blanc  	Pomme  	Brownies	Ananas chantilly	Palets breton à la crème
 GOÛTER	Pain aux céréales, fromage frais, fruit	Baguette viennoise, barre de chocolat	Gateau maison 	Baguette moulée, confiture	Brioche, compote, lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits, légumes, lait et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.