









Menus du 23 au 27 mars 2026

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi Végétarien	
salade verte		Velouté Légumes Vermicelle		Rosette		Salade Pois Chiches	
Paëlla		Osso Bucco de dinde		Pot au Feu		Omelette Pommes de terre & fromage	
Riz		Carottes braisées		et ses légumes			
Fromage		Fromage		Fromage		Fromage Blanc	
Fruit		Salade de Fruits		Fruits		Crème de Marron	



Produit Fait
Maison



Produit Local



AOP

-  Gluten 1
-  Crustacés 2
-  Oeufs 3
-  Poissons 4
-  Arachides 5
-  Soja 6
-  Lait 7
-  Fruits à coque 8
-  Céleri 9
-  Moutarde 10
-  Sésame 11
-  Sulfites 12
-  Lupins 13
-  Mollusques 14

Produits utilisés dans les préparations: Lait (BIO), farine

Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problème d'approvisionnement ou de problèmes de réalisations

La cantinière