



MENU DE LA SEMAINE
du Lundi 09 Mars 2026 au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi 9-mars	Taboulé à la Semoule BIO "Maison" (1) Paupiette de Veau Haricots Beurre Kiwi Beignet à la Pomme (1)  	
Mardi 10-mars Origine Viande UE	Salade de Choux Chinois (10) Filet de Poulet Sauce Moutarde à l'Ancienne (7) Épinards BIO à la Crème (10) Biscuit Chocolat Yaourt aux Fruits BIO (7) 	
Mercredi 11-mars Origine Viande UE	Concombre Vinaigrette (10) Sauté de Porc Blé BIO (1) Plumetis Banane 	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES 3 ŒUFS 4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES 9 CELERI 10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES
Judi 12-mars	Betteraves BIO Vinaigrette (10) Cordon Bleu Végétal (1; 7) Röstis de Légumes Fromage Blanc aux Fruits Fromage Blanc + Crème de Marron (7)  	
Vendredi 13-mars Origine Viande	Salade de Haricots Verts BIO (10) Boulettes de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7) Bulgour aux Légumes Kiri Mandarine  	

Le Responsable de production
Thomas LENOBLE

La Diététicienne
BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

LEGENDE :	  	  	 
-------------------------	---	---	--

Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire

Repas sans Protéines Animales

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Produits préparés 100% par nos Cuisiniers

Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05

Poissons issus de la Pêche Durable

MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 09 Mars 2026 au Vendredi 13 Mars 2026



Lundi 9-mars

Taboulé à la Semoule BIO "Maison" (1)

Crispy à l'Emmental

Haricots Beurre

Kiwi

Beignet à la Pomme (1)



Mardi 10-mars

Salade de Choux Chinois (10)

Émincé de Pois et Blé

Épinards BIO à la Crème (10)

Biscuit Chocolat

Yaourt aux Fruits BIO (7)



Mercredi 11-mars

Concombre Vinaigrette (10)

Steak Végétal

Blé BIO (1)

Plumetis

Banane



LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Jeudi 12-mars

Betteraves BIO Vinaigrette (10)

Cordon Bleu Végétal (1; 7)

Röstis de Légumes

Fromage Blanc aux Fruits

Fromage Blanc + Crème de Marron (7)



Vendredi 13-mars

Salade de Haricots Verts BIO (10)

Boulettes de Poisson MSC au Lait de
Coco (4; 7)

Boullgour aux Légumes

Kiri

Mandarine



Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Association qui participe à la
Meilleur Qualité Alimentaire



Repas sans
Protéines Animales



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



poissons issus de
la pêche Durable



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05