

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :
1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 03 Mars au 28 Mars 2025

Lundi 03/03/25

Salade de lentilles corail 10,12
Pizza pommes de terre et raclette 1,7
Fruit



Mardi 04/03/25

Terrine de poisson au citron 3,4,7
Escalope de dinde au basilic VF 3,6,7,9
Brocolis 7
Fromage 7
Fruit

Jeudi 06/03/25

Salade verte aux croûtons 10,12
Sauté de porc aux oignons VF 7,9,12
Gratin dauphinois 7
Yaourt au citron

Vendredi 07/03/25

Pamplemousse
Haché de bœuf VF 1,3,9
Purée de légumes 7
Tiramisu 1,3,7

Lundi 10/03/25

Salade d'endives aux noix 8,10,12
Raviolis tomate et mozzarella 7
Yaourt à la vanille 7

Mardi 11/03/25

Macédoine au surimi 4,10,12
Bœuf mironton VF 12
Chou-fleur 7
Fromage 7
Fruit

Jeudi 13/03/25

Pâté de foie 7
Brandade de poisson AT 4
Fromage 7
Fruit



Vendredi 14/03/25

Carottes râpées au comté 7,10,12
Blanquette de veau VF 1,3,7,9
Petits pois 1,3,6,7,9,10
Roulé au Nutella 3,8

Lundi 17/03/25

Chou blanc au thon 4,10,12
Haché de bœuf à la tomate VF
Pâtes 7
Yaourt nature à la confiture 7

Mardi 18/03/25

Cèleri et poires de terre vinaigrette 10,12
Œuf dur en béchamel 3,7
Epinards 7
Mousse à la framboise 7

Jeudi 20/03/25

Rillettes de porc
Filet de colin meunière AT 4
Carottes à la crème 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 21/03/25

Salade d'endives 10,12
Sauté de dinde au curry VF 1,3,7,9
Semoule 7
Fromage
Poires au chocolat 7

Lundi 24/03/25

Betteraves râpées 10,12
Dos de lieu sauce agrumes AT 4,7
Riz 7
Fromage blanc et crème de marrons 7

Mardi 25/03/25

Salade piémontaise 7,10,12
Sauté de veau marengo VF 3,6,9,12
Chou braisé 7
Fromage 7
Salade de fruits

Jeudi 27/03/25

Sardine à la tomate 4
Chipolata aux herbes VF
Haricots beurre 1,3,6,7,9,10
Fromage 7
Fruit

Vendredi 28/03/25

Radis au beurre 7
Croissant au fromage 1,7
Compote



Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel