

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 02 Mars au 27 Mars 2026

Lundi 02/03/26

Salade Exotique 1,4,7,10,12
Sauté de dinde au basilic 7,9,10
Brocolis 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 03/03/26

Salade verte 10,12
Croissant au fromage 1,7
Petits suisse aux fruits 7



Jeudi 05/03/26

Rosette de porc
Colin aux agrumes AT 1,2,3,4,7,9,10
Carottes 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 06/03/26

Chou rouge au thon 4,10,12
Haché de bœuf mironton VF
Frites
Panna cotta à la framboise 7

Lundi 09/03/26

Velouté de lentilles corail et butternut 7
Sauté de porc à l'ananas VF 7,9,10
Petits pois 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 10/03/26

Pamplemousse
Brandade de poisson AT 4,7
Île flottante 3,7

Jeudi 12/03/26

Salade d'endives au gouda 7,10,12
Sauté de bœuf bolognaise VF
Pâtes 7
Fromage blanc confiture 7

Vendredi 13/03/26

Carottes râpées à l'orange 10,12
Œuf en béchamel 1,3,7
Épinards 7
Roulé au Nutella 1,3,8



Lundi 16/03/26

Salade quinoa, patate douce et pois chiche
Blanquette de poulet VF 7,9,10
Haricots verts 7
Fromage 7
Fruit



Mardi 17/03/26

Terrine de poisson au citron 3,4,7
Jambon blanc VF
Lentilles 7
Fromage 7
Fruit

Jeudi 19/03/26

Potage de légumes 7
Beignet de calamars AT 1,2,3,4,7
Carottes 7
Fromage 7
Salade de fruits

Vendredi 20/03/26

Chou blanc aux poires et noix 8,10,12
Pomme de terre 7
Fromage à raclette 7
Yaourt au citron 7

Lundi 23/03/26

Pâté de campagne cornichon
Escalope de poulet à la normande VF 7,9
Riz 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 24/03/26

Salade d'endives à l'emmental 7,10,12
Saumonette au citron AT 1,2,3,4,7,9,10
Haricots beurre 7
Gâteau aux noisettes 1,3,7,8



Jeudi 26/03/26

Betteraves vinaigrette 10,12
Choucroute garnie
Rôti de porc aux lardons
Yaourt à la vanille 7

Vendredi 27/03/26

Salade verte et rouge 10,12
Feuilleté au fromage 1,7
Tiramisu 1,3,7



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