

SEMAINE DU 02 AU 13 Mars 2026

Le Chef vous propose ...

<u>MIDI</u> Chou fleur cocktail 9/14) <u>LUNDI</u> 02-mars Rôti de veau moutarde (9) Ratatouille /Riz Brie (6) Banane	<u>MIDI</u> Surimi mayonnaise (9/10/11/14)) <u>MARDI</u> 03-mars Fricassée de porc indienne *(6) Purée de patate douce (5/6) Munster (6) Yaourt aux fruits BIO (6)
<u>MIDI</u> Salade de carotte & ciboulette(9/14) <u>JEUDI</u> 05-mars Bœuf bolognaise Coquillettes (5/6) Saint-nectaire (6) Clafoutis aux mirabelles (5/6/10)	<u>MIDI</u> Œuf dur mayonnaise (9/10/14) <u>VENDREDI</u> 06-mars Roulé au fromage (5/6/10) Riz aux légumes Chanteneige BIO (6) Pêche au sirop
<u>MIDI</u> Concombre à la menthe (6) <u>LUNDI</u> 09-mars Escalope hachée de veau sce moutarde (9) Semoule aux raisins & pois chiche (5/6) Roitelet (6) Orange	<u>MIDI</u> Salade de P de Terre piémontaise *(9/14) <u>MARDI</u> 10-mars Sauté de bœuf au chorizo* Courgettes provençales Pavé Affinois (6) Nappé caramel BIO (6)
<u>MIDI</u> Sardine au beurre (6/11) <u>JEUDI</u> 12-mars Tomate farcie grand-mère * Farfalles (5/6) Coulommier (6) Compote pommes/fraise	<u>MIDI</u> Céleri mayonnaise (9/14) <u>VENDREDI</u> 13-mars Lasagne de légumes Batavia Rouy (6) (FM)Gâteaux yaourt (5/6/10)

* : Plat à base de porc (FM) : Fait maison

Origine des Viandes :

Porc : France
Agneau/mouton : Nouvelle Zélande
Veau : Union Européenne
Bœuf : Union Européenne
Volaille : France

Les allergènes

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite