

MENU SEMAINE DU LUNDI 02 MARS 2026 AU VENDREDI 06 MARS 2026

LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Crêpe au fromage <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS</small>	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(tomates, ail, oignons, basilic)</small> <small>CELERI, SOJA</small>		Taboulé <small>GLUTEN</small> Semoule 	Carottes râpées <small>MOUTARDE</small> <small>Carottes </small>
Aiguillettes de poulet sauce moutarde <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUFS, SULFITES</small>	Frites		Poisson meunière <small>GLUTEN, POISSON</small> 	Tortellinis 3 fromages sauce tomate <small>(sans viande)</small> <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUFS</small>
Petits pois carottes	Camembert <small>LAIT (LACTOSE)</small>		Chou fleur et pommes de terre béchamel <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Emmental râpé <small>LAIT (LACTOSE)</small>
Compote pomme pêche 	Clémentines		Banane bio 	Crème dessert vanille <small>LAIT (LACTOSE)</small>



Agriculture Biologique



Appellation d'origine protégée



Ecolabel pêche durable



Indication géographique
protégée



Spécialité traditionnelle
garantie



Région ultra-périphérique



Lait Produits laitiers

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Autres mentions valorisantes (bleu
blanc cœur...)



Fermier, produit de la ferme,
produit à la ferme



Haute valeur
environnementale



Label Rouge



Fruits et légumes