

# Menu du 02 au 6 Mars 2026

RESTAURANT SCOLAIRE		MERCREDI LOISIRS	RESTAURANT SCOLAIRE		
	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Entrée	Salade de betteraves cuites	Pâté de foie cornichons	Concombres à la vinaigrette	Carottes rapées	Endives au bleu et croûtons
Plat	Pâtes gratinées à l'emmental	Filet de poulet	Filet de poisson pané	Moussaka	Chipolatas
Garniture		Trio de choux en persillade	Riz pilaff		Flageolets
Dessert	Compote	St Nectaire / Orange	Petits suisses	Gouda / Eclair chocolat	Entremet caramel



(1) Issu d'une agriculture biologique



(4) Produit issu d'une pêche durable



(2) Produit bio de l'union européenne



(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale



(7) Indication géographique protégée



(8) Appellation d'origine contrôlée



(9) Produit de qualité supérieure



(10) Produit fermier



(11) Produits locaux



(13) Identification d'un produit agricole brut ou transformé ; dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique

MENUS POUVANT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

## Menu du 02 au 06 mars 2026 : allergènes

lait      soja      œuf      lupin      mollusques      arachide      fruits à coque      moutarde      sésame      céleri      céréales      poisson      sulfites      crustacés