





Menu du 16 au 20 Mars 2026


	RESTAURANT SCOLAIRE		MERCREDI LOISIRS	RESTAURANT SCOLAIRE	
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Carottes râpées	Radis beurre	Pamplemousse	Taboulé	Asperges à la crème
Plat	Jambon blanc	Boulette de bœuf sauce tomate	Quiche de légumes	Filet de poisson sauce oseille	Poulet
Garniture	Petits pois	Haricots verts	Salade	Julienne de légumes	Frites
Dessert	Fromage blanc	Far breton	Fromage / Mousse chocolat	Saint Nectaire/ Orange	Comté / Kiwi

 (1) Issu d'une agriculture biologique


 (2) Produit bio de l'union européenne

 (3) Pratique agricole à haute valeur environnementale


 (4) Produit issu d'une pêche durable


 (5) Œufs de France


 (6) Viande de France


 (7) Indication géographique protégée

 (8) Appellation d'origine contrôlée

 (9) Produit de qualité supérieure

 (10) Produit fermier

 (11) Produits locaux

 (12) Démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale



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

MENUS POUVANT ÊTRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Menu du 16 au 20 mars 2026 : allergènes

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

16-Mar-26

[illegible]

17-Mar-26

[illegible]

18-Mar-26

[illegible]

19-Mar-26

[illegible]

20-Mar-26

[illegible]