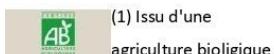


Menu du 16 au 20 Mars 2026

| | 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



(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



(5) Œufs de France
(6) Viande de France



(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



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

MENUS POUVANT ÊTRE MODIFIÉS 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 |
|------|------|-----|-------|------------|----------|----------------|----------|--------|--------|----------|---------|----------|-----------|