

MENU SEMAINE 09 – PRIMAIRE

Du 23 au 27 Février 2026

Lundi 23 Février 2026

Betteraves **Bio**
Raviolis de boeuf,
et sauce tomate
Pomme **Bio**

Mardi 24 Février 2026

Cuisse de poulet
Haricots verts ail et persil
Petit suisse nature
Kiwi

Jeudi 26 Février 2026

Salade verte
Steak haché
Coquillettes
Yaourt

Vendredi 27 Février 2026

Salade d'endives
Filet de colin meunière
Chou-fleur à la béchamel
Eclair au chocolat

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 10 – PRIMAIRE

Du 02 au 06 Mars 2026

Lundi 02 Mars 2026

Taboulé
Sauté de poulet au jus
Ratatouille
Crème dessert au chocolat

Mardi 03 Mars 2026

Couscous de légumes & pois chiche
Semoule
Tomme du Châtelard
Orange

Jeudi 05 Mars 2026

Omelette
Carottes ail et persil
Camembert
Beignet choco/noisettes

Vendredi 06 Mars 2026

Chou Kouki
Poisson au cheddar
Purée de pomme de terre
Yaourt

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 11 – PRIMAIRE

Du 09 au 13 Mars 2026

Lundi 09 Mars 2026

Pizza **Bio** au fromage
Sauté de volaille aux noix
Chou-fleur et brocolis
Salade de fruits

Mardi 10 Mars 2026

Macédoine
Boulette de bœuf au jus
Pomme noisette
Yaourt à boire

Jeudi 12 Mars 2026

Sauté de porc à la moutarde
Cœur de blé
Coulommiers
Donuts

Vendredi 13 Mars 2026

Poisson au citron
Riz
Meule de **Savoie**
Compote de pommes (en poche)

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 12 – PRIMAIRE

Du 16 au 20 Mars 2026

Lundi 16 Mars 2026

Salade de lentilles ciboulette
Roulé au fromage
Haricots verts ail et persil
Flan au caramel

Mardi 17 Mars 2026

Salade Napoli
Cordon bleu
Beignets de brocolis
Yaourt nature

Jeudi 19 Mars 2026

Salade verte
Tacos et bœuf haché
Potatoes
Orange

Vendredi 20 Mars 2026

Poisson au cheddar
Pâtes
Yaourt **Bio** du **Léoncel**
Tarte aux pommes

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 13 – PRIMAIRE

Du 23 au 27 Mars 2026

Lundi 23 Mars 2026

Céleri Remoulade
Steak haché
Gratin dauphinois
Compote de pomme (en poche)

Mardi 24 Mars 2026

Betteraves
Cordon bleu
Petit pois au jus
Salade de fruits

Jeudi 26 Mars 2026

Salade verte
Haut de cuisse de poulet
Gratin de potimarron
Crêpe

Vendredi 27 Mars 2026

Surimi
Pizza au fromage
Jardinière de légumes
Crème dessert vanille

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

MENU SEMAINE 14 – PRIMAIRE

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

Lundi 30 Mars 2026

Salade de lentilles ciboulette
Raviolis aux 4 fromages
Sauce basilic
Yaourt nature

Mardi 31 Mars 2026

Saucisse Toscane
Pomme dauphine
Kiri
Pomme Bio

Jeudi 02 Avril 2026

Salade de mâche
Sauté de bœuf à la mexicaine
Riz
Petit suisse nature

Vendredi 03 Avril 2026

« BOL DE RIZ »

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten
crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, outarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.