

MENU DU 2 MARS AU 6 MARS 2026

Lundi 2

Soupe 
Betteraves
Macédoine
*
Steak haché
Frites
Petits pois carottes
*
Produits laitiers
*
Mont blanc chocolat ou
vanille
Yaourt / Fruit

Mardi 3

Soupe 
Nem
Haricots verts
*
Poisson cheddar
Tomate farcie 
Riz
Courgettes 
*
Produits laitiers
*
Glace
Ile flottante
Yaourt / Fruit

Jeudi 5

Soupe 
Rosette
Tomates à la vinaigrette
*
Filet de poulet 
Sauté de boeuf 
Purée
Carottes au jus 
*
Produits laitiers
*
Eclair
Yaourt / Fruit

Vendredi 6

Soupe 
Avocat
Surimi
*
Pâtes carbonara 
Omelette
Légumes
*
Produits laitiers
*
Fromage blanc
Cocktail de fruits
Yaourt / Fruit

Viandes d'origine française

Poissons non menacés
d'extinction

Produits locaux

Menu végétarien

Appellation d'origine
contrôlée

Fait maison

Produits de la ferme

Produits
biologiques



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.
Merci de votre compréhension.



Le Principal
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
Sophie PECRON