

MENU DU 9 MARS AU 13 MARS 2026

Lundi 9

Soupe 
Oeuf dur
Concombres
*

Boule de bœuf
Sauté de porc  
Semoule
Piperade
*

Produits laitiers
*

Compote de pommes
Petit suisse aux fruits
Yaourt / Fruit

Mardi 10

Soupe 
Carottes râpées 
Salade au fromage
*

Cordon bleu
Piccata  
Pâtes
Concassée de tomates 
*

Produits laitiers
*

Panna cotta 
Mousse au chocolat
Yaourt / Fruit

Jeudi 12

Soupe 
Crêpe au fromage
Céleri au raisin 
*

Filet de poisson 
Chipolatas
Riz
Fondue de poireaux
*

Produits laitiers
*

Donuts
Yaourt / Fruit

Vendredi 13

Soupe 
Pâté
Tomates à l'avinaigrette 
*

Normandin
Lapin à la moutarde  
Ebly
Duo de carottes
*

Produits laitiers
*

Glace
Crème brûlée 
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.

**Bon
Appétit**

Le Principal

Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire

Sophie PECRON