










































## MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 2 au 6 MARS 2026



Lundi végété	Mardi	Jeudi	Vendredi
Houmous à la betterave    Risotto au fromage    Petits pois Fruits de saison   Pain	Coleslaw    Blanquette de veau     Courge gratinée au four    Crokchoco  Pain	Velouté de légumes    Poulet à la crème    Purée de patate douce    Camembert  Fruits de saison   Pain	Pamplemousse Poisson frais  Boulgour / fenouil   Crème chocolat    Pain
Collation			
Pain / confiture / petit suisse nature	Céréales / lait	Marbré au chocolat / lait	Pain / fromage / clémentine

**Bon appétit !**

Fait Maison 

Agriculture bio 

Local 

Origine France 

Elevage Bien Etre 

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

**La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service**

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*

*La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés*

*Le poisson que nous cuisinons est frais et notre choix se fait selon les arrivages*