



MENU

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI

Entrée

Salade de pâtes 

Plat

Rôti de porc fumé 

Gratin de choux fleurs 

Salade verte 

Crème dessert  

Dessert

Fruits de saison  

MARDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Blé
à la 

Toscane

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Fruit cuit 

JEUDI

Entrée

Potage  

ou

Salade de Petits pois 

Plat

Brandade
de  

poisson

Salade verte 

Fromage  

Dessert

Pâtisserie 

VENDREDI

Entrée

Crudités de saison 

Plat

Rôti de veau 

Flageolet 

Salade verte 

Yaourt  

Dessert

Fruits de saison 

Origine des viandes servies : **France** (vbf)(Décret n° 2024-171 du 04/03/2024)

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés sur place par notre équipe de cuisine

Un plat végétarien est proposé chaque jour



Agriculture biologique



Local



Haute Valeur Environnementale



Label rouge

La cheffe d'établissement
C. WELLENREITER

Le gestionnaire
T. CONNAN

La cheffe de cuisine
G. HELUARD