

LUNDI 02/03/26	MARDI 03/03/26	JEUDI 05/03/26	VENDREDI 06/03/26
Salade coleslaw** 	Salade tex Mex* 	Salade œuf et pomme de terre* 	Salade grecque 
Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Carottes râpées bio  	Carottes râpées bio  	Carottes râpées bio  	Carottes râpées bio  
Concombre et mais 	Cèleri rémoulade 	Tomate Mozzarella 	Œuf dur mayonnaise 
Tomate vinaigrette 	Betterave persillées 	Champignons à la crème 	Chou blanc au thon 
Chou rouge, raisin et noix 	Salade de haricot verts à l'emmental 	Pomelos 	Feuilleté au fromage 
salade verte	salade verte	salade verte	salade verte
Pates sauce bolognaise 	Filet de poulet à l'indienne 	Kebab végétarien	Filet de poisson frais 
Emmental râpé  	Riz pilaf 	Frites	Gratin de légumes et pomme de terre
Yaourt aux fruits	Emmental portion	Yaourt nature sucré bio 	Edam 
Banane	Maestro vanille	Beignet chocolat noisette	Poire
Pomme bio 	Maestro chocolat	Beignet framboise	Clémentine
**choux blanc, carottes râpées, raisins sec, mayonnaise.	*Salade, mais, haricots rouges, tomates, chorizo,	* Pomme de terre, Œuf, persil, mayonnaise,	*Concombre, feta, tomates.



Conformément à la directive Européenne, 2003/89/CE, sur les Allergènes dans les produits non emballés et ne comprenant pas d'étiquettes individuel lors de la distribution, au sein des restaurants scolaire

Nous vous informons que dans le cadre de nos préparations culinaires, élaborées à la cuisine centrale, nous utilisons des produits pouvant être allergène. Comme des céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits a base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.