

LUNDI 09/03/26	MARDI 10/03/26	JEUDI 12/03/26	VENDREDI 13/03/26
Salade Alsacienne au cervelas 	Duo de saucissons 	Taboulé 	Salade de pâtes italienne 
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 à l'ancienne 	Tomate Mozzarella 	Oeuf dur au thon 
Salade de tomates 	Betteraves et maïs 	Champignons à la crème 	Concombre et mais 
Chou rouge, raisin et noix 	Pomelos 	Pomelos 	Feuilleté à l'emmental 
salade verte	salade verte	salade verte	salade verte
Boulette de bœuf sauce napolitaine 	Coquillettes sauce carbonara 	Pizza au 3 fromages	Filet de poisson frais 
Semoule de couscous  			pomme de terre grenaille
Yaourt aux fruits	Chanteneige bio	Yaourt nature sucré bio 	Edam 
Crème dessert vanille	Banane	Compote de pommes	Poire
Crème dessert chocolat 	Pomme bio	Compote pomme pêche	Clémentine



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, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits a base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.