



PRODUITS LABELLISÉS :
HVE Haute Valeur Environnementale
AOP Appellation d'Origine Protégée
LABEL ROUGE
IGP Indicateur Géographique Protégée



Plat à base de porc*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.

Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain «spécial».

Menus du 23 mars au 17 avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 23 AU 27 MARS	BETTERAVES ROUGES BIO BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO PÂTES BIO BAGUETTE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE BLÉ BIO COLOMBO DE PORC* LABEL ROUGE (COLOMBO DE POULET) CAROTTES BIO BRAISÉES PAIN DE SEIGLE YAOURT BIO LOCAL	CÉLERI BIO RÉMOULADE POULET LOCAL SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE FROMAGÈRE SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE AUX OLIVES PETITS POIS FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE	COLESLAW BIO PÊCHE DU JOUR POMMES DE TERRE BIO FROMAGE AOP
GOÛTER	PAIN ET MIEL YAOURT NATURE SUCRÉ	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO
SEMAINE DU 30 MARS AU 03 avril	1/2 PAMPLEMOUSSE (JUS POUR LES MATERNELLES) POULET LOCAL SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE (BOEUF BIO) POMMES DE TERRE RISSOLÉES FROMAGE BLANC À LA CASSONNADE	SALADE DE PÂTES BIO SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE* (SAUTÉ DE DINDE) FAÇON LÉGUMES BLANQUETTES BIO FROMAGE AOP PAIN DE CAMPAGNE	CHOU BLANC BIO AUX RAISINS PAVÉ FROMAGER BLÉ BIO SAUCE TOMATE PAIN COMPLET YAOURT BIO LOCAL	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE BROCOLIS BIO EN GRATIN FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET MIEL FROMAGE BLANC BIO	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ
SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL	FÉRIÉ	SALADE DE MAÏS BOEUF BIO MODE CAROTTES LOCALES BRAISÉES PAIN DE SEIGLE FRUIT DE SAISON BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO) HAUT DE CUISSE DE POULET POTATOES FROMAGE AOP BAGUETTE	CÉLERI BIO AU CURRY PORC* LABEL ROUGE (DINDE) AU CAMEL POÊLÉE CHINOISE REPAS À THÈME "CHINE" FROMAGE BLANC BIO AU LITCHI	POTAGE DE LÉGUMES BIO PÊCHE DU JOUR FONDUE DE POIREAUX BIO ET RIZ BIO FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER		PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE BIO	PAIN ET CONFITURE LAIT BIO	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE YAOURT AROMATISÉ
SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL	CAROTTES RÂPÉES BIO JAMBON* (BLANC DE DINDE) SEMOULE BIO SAUCE TOMATE FROMAGE AOP	SALADE DE CHOU BLANC LOCAL AUX POMMES OEUF DUR BÉCHAMEL ÉPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE LOCALES PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON HVE	MACÉDOINE SAUTÉ DE DINDE À LA FORESTIÈRE PÂTES BIO YAOURT BIO LOCAL	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO MIJOTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE HARICOTS VERTS BIO FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES PAIN COMPLET FLAN NAPPÉ CAMEL
GOÛTER	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON