






















Menus du 02 au 08 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Midi	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	GUACAMOLE	RADIS
	SALADE DE PATES	SALADE de chèvre	~.~	SALADE BAR	SALADE BAR
	~.~ 🏠	chaud 🏠	STEACK HACHÉ	~.~	~.~
	BOEUF	~.~	~.~	CHILI VÉGÉTARIEN	POISSON PANÉ
	STROGANOFF 🏠	SAUCISSE	FRITES	🏠	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	CAROTTES VICHY
	PURÉE	GRATIN DE	YAOURT	RIZ 🏠	~.~
	~.~	BROCOLIS 🏠	~.~	~.~	MIMOLETTE
	FROMAGE de chèvre	~.~	FRUIT	FRUIT	~.~
	~.~	FROMAGE BLANC		~.~	GLACE
	~.~		ECLAIR		
	COMPOTE	FRUITS			

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  aide de l'UE à destination des collèges
-  Fait maison - Recette du chef
-  Produit de saison
-  Assemblé sur place
-  Recette d'ici et d'ailleurs
-  Produits locaux
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja