

Mois de mars 2026

8-12 mois



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Informations

- Produits issus de l'agriculture biologique
- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Coeur
- Haute Valeur Environnementale
- Certification Environnementale niveau 2

Lundi 2

Cubes de colin B
Purée de patate douce
Purée de céleri
Purée de fruits pomme

Mardi 3

Menu Végétarien
Omelette
Pommes de terre persillées
Carottes 7
Purée de fruits pêche

Mercredi 4

Jambon
Petites pâtes
Purée de potiron
Purée de fruits fraise

Jeudi 5

Cuisse de poulet rôtie
Haricots beurre 7
Floraline
Purée de fruits banane

Vendredi 6

Egréné de bœuf bolognaise
Pommes de terre vapeur
Chou romanesco
Purée de fruits framboise

Lundi 9

Menu Végétarien :
Œufs durs 3
Epinards
Pommes de terre persillées
Purée de fruits abricot

Mardi 10

Jambon
Petites pâtes
Haricots plats
Purée de fruits coing

Mercredi 11

Blanquette de veau
Pommes de terre
Choux fleurs 7
Purée de fruits pêche

Jeudi 12

Filet de Hoki B&C
Riz
Purée de potiron
Purée de fruits poire

Vendredi 13

Egréné de bœuf à la bolognaise
Semoule
Légumes couscous
Purée de fruits pomme

Lundi 16

Escalope de dinde
Pomme de terre persillées
Carottes
Purée de fruits banane

Mardi 17

Filet de merlu B&C 4+7
Haricots verts 7
Floraline
Purée de fruits fraise

Mercredi 18

Menu végétarien :
Omelette
Pommes de terre
Brocolis 7
Purée de fruits framboise

Jeudi 19

Egréné de bœuf bolognaise
Purée de patate douce
Haricots plats
Purée de fruits pomme

Vendredi 20

Jambon
Petites pâtes
Petits pois
Purée de fruits abricot

Lundi 23

Rôti de veau
Purée de céleri
Purée de patate douce
Purée de fruits poire

Mardi 24

Sauté de porc
Floraline
Chou romanesco
Purée de fruits pêche

Mercredi 25

Rôti de dinde
Poireaux 7
Pommes de terre vapeur
Purée de fruits banane

Jeudi 26

Œufs durs
Carottes sautées 7
Pâtes potage
Purée de fruits fraise

Vendredi 27

Cubes de saumon B&C
Haricots plats 7
Semoule
Purée de fruits coing

Lundi 30

Cubes de colin B&C
Riz
Epinards
Purée de fruits pêche

Mardi 31

Egréné de bœuf bolognaise
Choux fleurs 1+7
Purée de patate douce
Purée de fruits abricot



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison
Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques
La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)
 Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

