






Menu du 02 au 20 mars 2026

Menus végétariens : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 02 au 06 mars	Salade de lentilles /fêta radis  Gratin dauphinois Compote	Salade de pâtes Steak haché Haricots beurre Fromage Fruit	Carottes rapées Poisson à la tomate Riz crème dessert maison	Taboulé Rôti de porc Chou-fleur béchamel Fruit
du 09 au 13 mars	Salade verte Marmite du pêcheur (pdt/carottes/poisson) Fromage blanc	Cake aux olives et fromage Sauté de poulet Haricots plats Fruit	Salade composée pois chiches/radis/avocat Ragout de pommes de terre  Yaourt	Brocolis vinaigrette Lasagnes bolognaises Fruit
du 16 au 20 mars	Endives/fromage Poisson sauce citron Blé Fruits au sirop	Salade de Boulgour Sauté dinde Carottes fromage fruit	  Salade verte/ananas/ fromage Feijoada Haricots noirs, saucisses... Gâteau à la noix de coco	Haricots verts en salade Gnocchis à la tomate  Fromage Salade de fruits