




## Menu du 23 mars au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 23 au 27 mars	Carottes râpées  Steak haché <b>Lentilles</b>  Fromage Compote	Chou rouge/emmental  Rôti de dinde Jardinière de légumes (petits pois, haricots plats)  Jalousie aux pommes	Betteraves/féta  Haricots rouges à la tomate <b>Semoule</b>   Fruit	Salade verte  Aïoli (poisson, pdt, Carottes)  Flan
du 30 mars au 03 avril	Céleri remoulade  Quenelles aux légumes  <b>Yaourt</b>	Salade de <b>riz</b> (radis, poivrons, <b>maïs</b> )  Gratin de thon (béchamel) Carottes façon osso bucco  Salade de fruits	Salade verte  Potée au chou Saucisses  <b>Fromage blanc</b>	Haricots verts en salade  Poulet basquaise <b>Semoule</b>  Fromage Fruit
du 06 au 10 avril	Férié	Salade verte, féta  <b>Pâtes</b> à la bolognaise Fromage rapé  Compote	Salade de pommes de terre, cornichons  Filet de poisson Gratin d'épinards  Fromage Fruit	Concombre  Curry de pois chiches <b>Blé</b>  Verrine façon charlotte

**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