

SEMAINE N° 10

Du 2 au 6 Mars 2026

lundi 2 mars 2026

Betteraves  vinaigrette

Tortellonis ricotta épinard 

sauce tomates  & olives

Galet de la Loire 

Crème dessert 

mardi 3 mars 2026

Salade de coquillettes 

Emincé de poulet rôti 

Saucisse végétale 

Choux fleurs  au curry


Cantal AOP 

Pomme 

jeudi 5 mars 2026

Crousti fromage 

Œufs durs 

à la florentine 

Livarot AOP 

Yaourt pêche 

vendredi 6 mars 2026

Salade duo de crudités 


Filet de colin à l'armoricaine 


Riz basmati 


Fromage blanc 


Dés de fruit


★★★ Tous nos pains sont issus de farine Label Rouge ★★★
 ★★★ Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ★★★
 ★★★ Menus réalisés par une diététicienne diplômée ★★★
 ★★★ Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ★★★

 = Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)

 = Produit issu de l'agriculture biologique

 = Produit Français

 = Produit issu de la pêche durable

 = Produit Européen

Les enjeux de la loi Egalim

au moins 20% de produits respectueux de l'environnement

30% de produits respectueux de l'environnement

Un menu végétarien par semaine obligatoire

Limitation de l'utilisation du plastique