

Menus du lundi 09/03 au vendredi 20/03/2026

<i>Lundi 9</i>	<i>Mardi 10</i>	<i>Jeudi 12</i>	<i>Vendredi 13</i>
Végétarien Macédoine 14-6-2 Gnocchis 1-3 Produit laitier 3 Fruit de saison	Salade verte bio 6-12 Lasagnes 3-1 Produit laitier 3 Fruit de saison	Tarte au fromage 1-2-3-6 Emincé de dinde(boucherie Rioux) Haricots verts 3 Produit laitier 3 Fruit de saison	Salade de tomates 6-12-3 Emincé de veau(boucherie Rioux) Semoule bio 1-3 Produit laitier 3 Fruit de saison

<i>Lundi 16</i>	<i>Mardi 17</i>	<i>Jeudi 19</i>	<i>Vendredi 20</i>
Rosette(boucherie Rioux) Poisson 7 Brocolis Produit laitier 3 Pâtisserie	Radis bio Boulettes de poulet Lentilles bio 3 Produit laitier 3 Fruit de saison	Betteraves bio 6-12 Emincé de boeuf(boucherie Rioux) Riz 3 Produit laitier 3 Fruit de saison	Carottes râpées bio 12 Chipolatas(boucherie Rioux) Purée maison bio 3 Produit laitier 3 Fruit de saison

Sous réserve de changements dus à l'approvisionnement, à la maturité des fruits et au respect des dates de consommation

Nomenclature des principaux allergènes

1	Gluten	8	Crustacés, mollusques
2	Œufs	9	Soja
3	Lait	10	Fruits à coques
4	Arachides / cacahuètes	11	Sésame
5	Céleri	12	Sulfites
6	Moutarde	13	Lupin
7	Poisson	14	Pois