



## Au menu cette semaine

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

Du 23 au 29 Mars 2026



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> <small>Menu VÉGÉTARIEN</small>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	▷ Céleri vinaigrette	▷ Nems de légumes	Salade verte	▷ Salade d'endives	▷ Salade de pdt
Viandes	▷ Lasagne bolognaise	Omelette	▷ Saucisson cuit	▷ Sauté de bœuf à la provençale	Filet de poisson sauce citron <small>PÊCHE DURABLE MSC</small>
Accompagnements	0	▷ Petits pois et carottes	▷ Lentilles	Pâtes HVE BIO	Haricots verts BIO
Produits laitiers	● St Nectaire AOP	Yaourt aux fruits	● Comté AOP	St Paulin	Petit suisse
Desserts	● Compote HVE	▷ Fruits BIO	▷ Pâtisserie BIO	Poire au sirop amandes grillées	Fruit

Légende des produits : Issu de l'agriculture biologique. Fait maison. Appellation d'Origine Protégée.

Indication Géographique Protégée. Origine France. Haute Valeur Environnementale.

Issu de la pêche durable. Origine Union Européenne.