

Semaine du 2 au 6 mars 2026

MENU MIDI	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Potage de légumes	Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade verte iceberg	Houmous
Viande / Poisson	Cordon bleu Croc'Fromage	Filet de poulet curry coco (Origine UE) Palet Maraîcher	Hachis parmentier de bœuf bio Brandade de poisson	Filet de colin pêche responsable sauce tandoori
Féculent	Pommes de terre	Petits pois CE2	(Plat complet)	Haricots verts CE2 persillés
Légumes	Brocolis CE2		(Plat complet)	
Fromage / Laitage	Yaourt fermier Cazaubon vanille	Camembert (coupe)	Munster AOP (coupe)	Chanteneige bio
Desserts	Pomme de Mauguio CC (Golden)	Orange	Liégeois maestro vanille	Banane RUP

* Présence de Porc

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.