



SEMAINE Du 2 au 6 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>Colin sauce au thym </p> <p>Riz ratatouille</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Liégeois vanille</p>		

Légende des menus :

- Repas végétarien
- Agriculture biologique
- Issus de filières
- Provenance locale
- Spécialité du chef
- Label rouge
- Viande bovine d'origine française
- Race à viande
- Bleu blanc
- Issu de la pêche durable
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)

Plan alimentaire :

> [Fruits et légumes](#)

> [Plat protidique](#)

> [Féculents](#)

> [Pâtisserie](#)

> [Produits laitiers](#)

GOUTERS

Yaourt, Compote, Gaufre	Lait , Fruit, Pain au lait	Fromage , Fruit, Pain	Petit suisse, Compote, Pain, Chocolat	Petit suisse, Fruit, Brownie
---	--	---------------------------------------	---	--

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables.
Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration