



Menu des cantines

SEMAINE Du 2 au 6 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coucous végétal 	Torsades pesto Mimolette 	Filet de colin napolitaine Haricots verts	Sauté de poulet sauce au thym Riz ratatouille Fromage à tartiner	Lasagne chèvre épinards Salade verte Emmental
Saint Nectaire 	Clémentine 	Liégeois vanille	Banane	Meunière de poisson Blé à la provençale Camembert Mousse au chocolat

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

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