

Menus du 09 MARS au 20 MARS 2026

LUNDI 09

- Endive en salade 8,9
- Emince veggie 4 
- Semoule 4
- Fromage 2 
- Poire au chocolat

MARDI 10

- Salade de racine 3,8,9 
- Poisson pane 6 
- Haricot plat 
- Yaourt 2 
- Pâtisserie 1,2,4

JEUDI 12

- Salade de lentille 8,9 
- Bœuf au paprika 8 
- Crousti fromage 2 
- Carotte 
- Fromage 2 
- Fruit

VENDREDI 13

- Poireaux vinaigrette 8,9 
- Volaille rôtie 
- Poisson 6 
- Patate douce /pomme de terre
- Fromage 2
- Fruit

LUNDI 16

- Radis rose
- Poisson beurre blanc 2,6,8 
- Riz curcuma
- Fromage 2 
- Compote

MARDI 17

- Salade de quinoa 8,9
- Haut de cuisse de poulet 
- Boulette tomate basilic 14 
- Duo de légumes 
- Yaourt 2 
- Fruit

JEUDI 19

- Salade de choux rouge 8,9 
- Œufs 1 
- Épinard 2 
- Fromage 2
- Semoule vanille 2,3 

VENDREDI 20

- Macédoine 1,8,9
- Veau provençale 8 
- Dos de colin tomate 6 
- Fusilli 4 
- Fromage 2
- Fruit

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Céliéri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

RÉGIME ALIMENTAIRE

-  Sans viande

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinasse