









PRIMAIRE ET MATERNELLE
DU LUNDI 09 MARS 2026 AU DIMANCHE 15 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Carotte rapée 	Crêpes au fromage Crustaces, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Poisson		Tomates vinaigrette Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame	Thon mayonnaise Fruits à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sésame
Blanquette de dinde Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame 	Oeufs  brouillés au fromage Lait, Oeuf		Quenelles natures sce tomate Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame	Filet de cabillaud sce citron Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Sésame 
Riz pilaf  Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites, Sésame	Brocolis Lait		Gratin de chou-fleur Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame	Semoule  Gluten, Moutarde
Assortiment de yaourts  Lait				
	Crème dessert vanille BIO&LOCAL  Lait		Tarte Bourdaloue Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfites	Corbeille de fruits

100% des repas sont fabriqués sur place par le chef et son équipe  bio  volaille française