



Menu du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2 mars

Céleri rémoulade (céleri, œufs, moutarde) /

Rosette / Pomelo

Filet de poulet sauce crème (lait, gluten)

Haricots verts / Duo de choux-fleurs brocolis

Entremet chocolat (lait, œufs) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Fruits



Jeudi 5 mars

Nem aux légumes (Céleri, Gluten) /

Beignet de crevettes (poisson, gluten, lait)

Emincé de porc au caramel (lait) /

Cuisse de canette laquée (gluten, soja)

Riz cantonnais (œuf) / Samoussa de légumes (Gluten, Soja)

Fromage (lait) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Crème dessert caramel (lait, œufs) / Fruits



L'Adjointe gestionnaire

C. TRICO

Mardi 3 mars

Mâche aux œufs durs (œufs) / Carottes râpées

Lasagnes végétales (lait, œuf, gluten) / **Salade**

Céréales à l'indienne (gluten)

Flan nappé caramel (lait, œuf, gluten) / Fromage

Blanc BIO (lait) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Fruits

Vendredi 6 mars

Salade strasbourgeoise (gluten) /

Betteraves à la vinaigrette / Potage

Filet de poisson meunière (poisson, lait, gluten) /

Poisson selon arrivage (poisson)

Haricots verts / Purée de potiron (lait)

Fromage (lait)

Compote / Pomme rôtie à la confiture de lait (lait)

Le Principal

T. LEFEBVRE