



Du 2 au 27 mars 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 mars	Entrée					
	Plat					
	Dessert					
Du 9 au 13 mars	Entrée					
	Plat					
	Dessert					
Du 16 au 20 mars	Entrée	Carottes râpées <b>BIO</b>	Salade Strasbourgeoise	Œufs durs	Rillettes de Porc Cornichons	<u>menu végétarien</u> Macédoine de légumes
	Plat	Haché de Porc Local Frites	Aiguillettes de poulet Local Brisure de choux fleurs à la crème	Pâtes bolognaise et Fromage	Poisson du jour Pommes de terre au beurre	Crozets de Savoie avec emmental râpé
	Dessert	Yaourt <b>BIO</b>	Compote de pommes	Fruits	Ile flottante	Fruits
Du 23 au 27 mars	Entrée	Salade du Jura (pomme de terre/comté)	Taboulé <b>BIO</b>	Radis beurre	<u>menu végétarien</u> Salade à la grecque (concombre et fêta)	Friand au fromage
	Plat	Chipo de Volaille Local Haricots verts <b>BIO</b>	Poisson du jour Brocoli	Tartiflette	Pâtes <b>BIO</b> bolo végétales	Escalope viennoise Local Petits pois <b>BIO</b>
	Dessert	Banane	Pâtisserie	Fruits	Mousse au Chocolat et Biscuit	Fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve d'approvisionnement

VBP : Viande Bovine issue de l'agriculture locale / Vendée VPF : Viande de porc issue de l'agriculture vendéenne VVF : Viande de Volaille locale ou Française VV : Viande de Veau Française **BIO** : Issue de l'agriculture biologique (Vendée ou locale) \*: Poisson frais du jour selon arrivage journalier



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes  
avant d'être consommés : crustacés, oeufs, lait, fruits à coques, poissons, arachides, soja, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en contenant de plus 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques