

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-09	lun. 03 mars	Tortellini ricotta épinards et râpé ** sauce tomate	P	P		T	T	P	T	T	T		P				
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit															
	mar. 04 mars	CÉLERI RÉMOULADE							P					P	P		
		SALADE VERTE BIO					T	T							P	P	
		Blanquette de haricots blancs	P	P		T	T										T
		SAUTÉ D'AGNEAU AU JUS	T	P		T	T	T						P			P
		CHOUX BRAISÉS	T	P		T	T	T						T			
		Purée de Pommes de Terre	P														P
		TOMME DES PYRÉNÉES	P														
		jeu. 06 mars	Radis croc'sel												T		
	Emincé de volaille LR sauce marengo		T	P			T	T	T					T			T
	Pois chiches sauce tomate			P			T	T						T			P
	DUO DE HARICOTS BEURRE ET VERTS		T	T			T	T	T	T	T	T		T	T	T	
	Semoule			P			T	T									
	ven. 07 mars	FRUIT BIO															
		Coleslaw BIO du chef							P					T	P		
		Omelette BIO au fromage (élaborée sur la cuisine)	P					P	P								
		Seiches à l'armoricaine		P		T	T			T	T	P		T			P
		JARDINIÈRE DE LÉGUMES	T	T			T	T	T					T			P
Riz camarguais		T	T				T	T					T				
	GÂTEAU DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	P	P	T	T	T	T	P								T	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-10	lun. 10 mars	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	T	P		T	P	T					P				
		Boulettes tomate mozzarella	T	P	T		T	T						T	T		T
		Choux Fleur Persillés	P	T			T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Semoule		P			T	T									
		Gouda	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 11 mars	Velouté de légumes du chef	T											P		P	
		Omelette BIO élaborée sur la cuisine	P						P								
		EPINARDS HACHÉS À LA CRÈME	P	P			T	T						T			
		Pommes de terre persillées	T	T			T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		Brie	P														
	jeu. 13 mars	SALADE D'ENDIVES					T	T							P	P	
		Salade Verte					T	T							P	P	
		Mélange mexicain végétarien		P			T	T						T			
		Sauce bolognaise															
		Riz Tex Mex		T				T									
		Compote de pomme cassis															
		CRÈME AU CARAMEL	P														
		Galette tortilla de blé		P													
	ven. 14 mars	Carottes râpées BIO au citron					T	T						T	P	P	
		BLANQUETTE DE COLIN	P	P	T		T	T	T	P	T	T		T	T	T	
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T		
		Blé		P			T	T									
		Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)	T	P			T	T	T	T	T	T		P	T	T	
		VELOUTÉ NATURE	P														

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-11	lun. 17 mars	Omelette BIO aux fines herbes	P			T	T	P									
		Sauté de boeuf aux oignons (bz)	T	P		T	T	T					P		P		
		Carottes Persillées	T	T		T	T	T	T	T	T			T	T	P	
		Coquillettes		P		T	T	T									
		Fromage type Mimolette	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 18 mars	ŒUF DUR MAYONNAISE							P						P	P	
		CROQUE MONSIEUR *	P	P	T			P	P	T	T	T		P	T		
		Croque végétarien	P	P	T			T	T	T	T	T		T	T		
		SALADE VERTE (ACCOMPAGNEMENT)					T	T							P	P	
		MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	P	T					T								
	jeu. 20 mars	Betteraves cuites en Salade					T	T							P	P	
		CHOU CHINOIS EN SALADE					T	T							P	P	
		Galette de quinoa à la provençale	T	P				T	T	T				T			
		Nuggets de volaille BZ	P	P	T			P	P	T				P	P		P
		Fondue de poireaux frais	T	P			T	T	T	T	T	T		P	T	T	
		Pommes de terre persillées	T	T			T	T	T	T	T	T		T	T	T	
		FRUIT BIO															
	ven. 21 mars	Radis croc'sel												T			
		Pois chiches sauce curry (PG)	P	P	T		T	T	T	P			T	T	P	P	
		Poisson Frais sauce ciboulette	P	P			T	T									
		LÉGUMES COUSCOUS		T	T								T	P	P	P	
		SEMOULE BIO		P			T	T									
		Plateau de Fromages	P														

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2025-12	lun. 24 mars	Macédoine Mayonnaise						P					T	P			
		Quenelle nature sauce forestière	P	P		T	T	P	T	T			P		T		
		SAUTÉ DE PORC FORESTIER *		P		T	T						T		T		
		Purée aux 3 Légumes	P										P		P		
		Riz camarguais BIO											T				
		Lou mirabel	P														
	mar. 25 mars	Croq veggie à la tomate	T	P				T	T	T		T		T			
		ENDIVES BRAISÉES															
		Macaronis BIO		P				T	T								
		Vache Picon	P														
		Compote pomme banane (ind)															
	jeu. 27 mars	Carottes râpées BIO au citron				T	T							T	P	P	
		Emincé de bœuf local aux épices	T	P		T	T	T						T			
		Lentilles à la tomate (PP)	T	P				T	T					T			
		Blé		P		T	T										
		Haricots Verts Persillés	P	T		T	T	T	T	T	T			T	T	P	
		Gâteau aux haricots rouges du chef	P	P	T	T	P	P									T
	ven. 28 mars	Velouté de légumes du chef	T											P		P	
		Dos de cabillaud sauce citron	P	P		T	T	T	P					T		P	
		Omelette BIO aux oignon du chef	P						P					T			
	Bouloghour		P		T	T											
	Carottes BIO persillées du chef	T	T		T	T	T	T	T	T			T	T	P		
	FRUIT BIO																

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2025-13	lun. 31 mars	Haricots rouges au cumin			T							T	T	T	T	
		Sauté de boeuf au cumin(bz)	T	P	T	T	T	T				T	T	T	T	
		LENTILLES AU JUS	T	P		T	T	T					T			
		Poêlée de légumes	P	T		T	T	T	T	T	T		T	T	P	
		Vache qui rit BIO	P													
		Compote de pommes individuelle														

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service