

MENU DU 2 AU 6 MARS 2026



1. GLUTEN



2. SÈSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat 	Epigramme d'agneau Pois et carotte Purée	<u>Végétarien</u> Pâtes aux haricots, sauce tomate et ricotta	Filet de hoki Sauce petits légumes Ebly	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> Gratin de Roulade de jambon au chicon Purée
Allergène(s)	8	1-8	1-6-8+9	1
Note spéciale				
Dessert	Poire	Fromage blanc sucré	Pic croq	Orange
Allergène(s)		8	8	
Note  spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 9 AU 13 MARS 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Oiseaux sans tête Sauce tomate Pâte Grec	<u>Végétarien</u> Hachis parmentier végétarien (Carotte champignons céleri poireaux)	Fish stick Sauce tartare Salade P de terre	<u>Cuisine du monde</u> <u>Asiatique</u> Emincé de poulet au curry (Mange-tout carotte lait de coco ananas) Riz
	1-9-8	9-8	6-8	
Note spéciale				
Dessert	Banane	Pudding café Lait bio	Yaourt sucré	Pomme
Allergène(s)	8		8	
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 16 AU 20 MARS 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDRED
Plat	Saucisse de campagne Compote de pommes P de terre	<u>Végétarien</u> Cassoulet végétarien aux légumes variés (Poireaux carotte navet oignons olive)	Filet de colin Purée de chou Bruxelles	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Spaghetti Carbonara
Allergène(s)		7-8	6-8	1-8
Note spéciale				
Dessert	Poire	Fromage blanc sucré	Pudding vanille Lait bio	Ananas au jus
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 23 AU 27 MARS 2026



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Rôti de porc Chou- fleur Sauce blanche P de terre	<u>Végétarien</u> Steak de céréales Carotte râpée	Pâte Saumon Poireaux	<u>Cuisine du monde</u> Cocotte Gitane (Pois chiche oignon tomate poivron potiron haricot vert p de terre)
Allergène(s)	1-8	5-8	1-6-8	
Note spéciale				
Dessert	Banane	Cake	Babybel	Orange
Allergène(s)		1-8-5	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

collectif
développement
cantines
durables



ONE
OFFICE
DE LA NAISSANCE
ET DE L'ENFANCE