

Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Fenouil à l'orange Rillettes de maquereaux <i>(Allergènes : poisson, gluten, lactose)</i> Carbonara <i>(Allergène : lactose)</i> Spaghettis  <i>(Allergène : gluten)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruits frais 	Pommes de terre, thon, olives <i>(Allergènes : poisson, œuf, moutarde)</i> Steak haché frais Frites Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Île flottante <i>(Allergènes : œuf, lactose)</i>	Potage de saison à la courge  <i>(Allergène : lactose)</i> Salade lentilles  Marée du jour <i>(Allergène : poisson)</i> Sauce Béarnaise <i>(Allergènes : œuf, lactose)</i> Haricots plats Mélange de céréales  <i>(Allergène : gluten)</i> Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Moelleux au chocolat <i>(Allergènes : gluten, œuf)</i>	Taboulé <i>(Allergène : gluten)</i> Salade de riz niçois (olives, maïs, poivrons) Pizza du chef (mozzarella, tomate, champignons, emmental) <i>(Allergènes : tomate, lactose, gluten)</i> Salade verte  Laitage au choix <i>(Allergène : lactose)</i> Fruits frais 

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

La Principale
C. MELEARD

L'Infirmière
C. HAMON

La Gestionnaire
L. FOUERE

