



SEMAINE DU LUNDI 23 MARS AU VENDREDI 27 MARS 2026

LUNDI 23/03	Entrée	Salade coleslaw Emincé de dinde Lentilles au jus Crème dessert vanille Sv : pavé de blé	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
MARDI 24/03	Entrée	Salade de blé bio Œufs durs Épinards à la crème bio Fruit	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
JEUDI 26/03	Entrée	Haricots beurre en salade Dos de saumon Pâtes bio Fromage	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
VENDREDI 27/03	Entrée	Menu élaboré avec les CM2 de la Savine ainsi que la participation à la production du repas le mercredi 25/03/2026 Tarte au fromage Filet de poulet pané Carottes au jus bio Mousse au chocolat au lait de coco Sv : tortilla P.de terre	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Dessert		

Attention !!!

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous :
Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja,
Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en Place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits