

# Menu du 2 au 6 mars 2026



Midi

Brocolis en salade  
10,12

Blanquette de  
dinde FR   
1,3,7,9

Riz bio pilaf   
7

Clémentines


Mardi 

Haricots blancs  
mimosas  
3,10,12

Gratin dauphinois  
7

Salade de fruits  
frais

Mercredi

Maïs en salade  
10,12 

Gratin de poissons  
1,4,7

Purée de courges  
7 

Bananes

Jeudi

Carottes rapées  
10,12

Spaghettis bio et  
boulettes de bœuf  
FR à la tomate



Kiwis

Vendredi

Salade de  
pommes de terre  
10,12

Colin poché à  
l'huile d'olive  
4

Côtes de blettes  
soubises  
1,7

Oranges




Gouter

Galettes  
bretonnes 1,3  
Petits suisses  
Bananes

Biscottes 1  
Fromage blanc bio  
Compote 

Yaourts nature 7  
Gâteau maison 1,3

Semoule au  
lait Bio 1,7   
Compote

Flûtes 1  
Chocolat  
Yaourts nature  
bio

Bébé

Dinde pochée  
Purée de brocolis  
Floraline 1

œufs durs mixés 3  
Purée de pommes  
de terre  
Purée de carottes

Colin poché 4  
Polenta bio  
Purée de courges

Bœuf poché  
Semoule 1  
Purée de haricots  
verts

Colin poché 4  
Purée de  
pommes de terre  
Purée de  
courgettes

Liste des allergènes



Gluten  
1



Crustacés  
2



Œufs  
3



Poissons  
4



Arachides  
5



Soja  
6



Lait  
7



Fruits à coque  
8



Céleri  
9



Moutarde  
10



Sésame  
11



Sulfites  
12



Lupins  
13



Mollusques  
14

Provenance des viandes :

Bœuf /veau : Hautes-Alpes ou France

Porc : Hautes-Alpes

Agneau : Hautes-Alpes ou France

Volaille : France

