

# Menu du 2 au 6 mars 2026



Midi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Brocolis en salade <b>10,12</b> Blanquette de dinde FR <b>1,3,7,9</b>  Riz bio pilaf <b>7</b>  Clémentines	Haricots blancs mimosas <b>3,10,12</b> Gratin dauphinois <b>7</b> Salade de fruits frais	Maïs en salade <b>10,12</b>  Gratin de poissons <b>1,4,7</b> Purée de courges <b>7</b>  Bananes	Carottes rapées <b>10,12</b> Spaghettis bio et boulettes de bœuf FR à la tomate  Kiwis	Salade de pommes de terre <b>10,12</b> Colin poché à l'huile d'olive <b>4</b> Côtes de blettes soubises <b>1,7</b> Oranges

Gouter

	Galettes bretonnes <b>1,3</b> Petits suisses Bananes	Biscottes <b>1</b> Fromage blanc bio Compote 	Yaourts nature <b>7</b> Gateau maison <b>1,3</b>	Semoule au lait Bio <b>1,7</b> Compote 	Flûtes <b>1</b> Chocolat Yaourts nature bio
--	--	--	---	---	---

Bébé

	Dinde pochée Purée de brocolis Floraline <b>1</b>	œufs durs mixés <b>3</b> Purée de pommes de terre Purée de carottes	Colin poché <b>4</b> Polenta bio Purée de courges	Bœuf poché Semoule <b>1</b> Purée de haricots verts	Colin poché <b>4</b> Purée de pommes de terre Purée de courgettes
--	---	---	---	---	---

Liste des allergènes



Provenance des viandes :

Bœuf /veau : Hautes-Alpes ou France

Porc : Hautes-Alpes

Agneau : Hautes-Alpes ou France

Volaille : France

