










### MENU MERCREDI du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

	du 23 février 2026 au 27 février 2026	du 2 mars 2026 au 6 mars 2026	du 9 mars 2026 au 13 mars 2026	du 16 mars 2026 au 20 mars 2026
LUNDI				
MARDI				
MERCREDI	Salade mélangée œufs durs  Penne HVE au saumon à la crème  (plat unique) Petit suisse nature Purée de pêches HVE	 Chou rouge Egalim   Jambon chaud Morvandelle <b>SV : Œufs brouillés sauce tomate basilic</b> Boulgour Fromage blanc  Poire Egalim	 Carottes râpées Egalim  Kefta de volaille sauce tomate <b>SV : Nuggets végétal</b> Coquillettes EG au fromage   Yaourt fermier local aromatisé	  Omelette BIO   Epinards hachés EG Gouda Eclair au chocolat
JEUDI				
VENDREDI				

#### Légende



H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale



Produit Egalim



C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2



Élaboration maison



Les fruits indiqués peuvent variés selon leur disponibilités



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

**Allergènes :** La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet





Cliquez pour mettre à jour

Pour afficher les logos 1 = Egalim2 = logo HVE 3 = CE2 4= Fait maison

Est-ce qu'on rajouterait pas le logo bleu blanc cœur ??