



Menus Ecole A.THEVENET

Du 16 au 20 Mars 2026



Liste complète des allergènes

🌾 Gluten | 🥛 Lait | 🥚 Œufs | 🐟 Poisson | 🦀 Crustacés | 🐌 Mollusques | 🥜 Arachides
| 🌿 Fruits à coque | 🥛 Soja | 🥬 Céleri | 🥒 Moutarde | 🌻 Sésame | 🧴 Sulfites | 🌱 Lupin

🍴 Lundi 16 Mars 2026

- **Entrée** : Toast de chèvre chaud (🌾 , 🥛)
- **Plat Principal** : Gâteau de pommes de terre (🥛 , 🥚)
- **Accompagnement** : Salade verte bio "Yakplanter" (🥜 , 🍷)
- **Dessert** : Salade de fruits améliorée



🍴 Mardi 17 Mars 2026

- **Entrée** : Taboulé (semoule bio) (🌾 , 🥜 , 🍷)
- **Plat Principal** : Boeuf "Mr Baudoin" & carottes "Mr Ratier"
- **Dessert** : Flan pâtissier au lait bio (🌾 , 🥛 , 🥚)



🍴 Jeudi 19 Mars 2026

- **Entrée** : Radis bio & beurre bio (🥛)
- **Plat Principal** : Blanquette de poule bio et lapin & Riz de Camargue IGP (🌾 , 🥛)
- **Dessert** : Yaourts aux fruits (🥛)



🍴 Vendredi 20 Mars 2026

- **Entrée** : Terrine de campagne & cornichons (🌾 , 🥚 , 🍷)
- **Plat Principal** : Tenders de poissons (🌾 , 🐟)
- **Accompagnement** : Épinards (CE2) à la crème bio (🥛)
- **Fromage** : Tomme grise (🥛)



- **Dessert** : Tarte aux pommes "March'Equitable" (🌾 , 🥛)



- Ambré de coings "La Petite Perma"

