











# MENUS RESTAURANTS

## DES ROCHES & DES ROSSIGNOTS

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026

<i>Menu Végétarien</i> <i>Lundi 9 mars</i>	<i>Mardi 10 mars</i>	<i>Jeudi 12 mars</i>	<i>Vendredi 13 mars</i>
<p>Œuf dur</p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade verte </p> <p>Brandade de poissons  </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Paëlla (PC) (SV Riz végété façon Dahl) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu (S/V : Falafels en sauce)</p> <p>Ratatouille</p> <p>St Bricet</p> <p>Banane</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	