



Menu

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

DEJEUNER				
LUNDI 30 	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
MENU VEGETARIEN Salade piémontaise Carottes persillées Taboulé  Salade Verte Omelette Bio aux fines herbes Haricots verts Bio à l'ail Fromage Flan caramel Bio Fruit Frais	Concombre à la menthe Céleri aux pommes Chou blanc aux lardons Salade Verte Filet de saumon sauce verte Emincé de porc à la moutarde Riz pilaf Bio Fromage Fruit de Saison	Salade de pommes de terre Canard à l'orange Petits pois au jus Laitage Beignet aux pommes	MENU DE PÂQUES Œufs durs mayonnaise Radis roses au beurre Chou fleur Bio en salade Salade Verte Gigot d'agneau aux herbes Escalope de volaille sauce aux champignons Pommes noisette Choux de Bruxelles Fromage Chocolat de Pâques Poisson d'avril Fruit Frais	

DINER				
Salade composée Steak haché Frites Laitage Fruit de Saison	Salade de pâtes Bio Chausson bolognaise Courgettes Bio et féculents Laitage Crème brûlée 	Salade de carottes Poisson blanc sauce rémoulade Pommes de terre vapeur Laitage Fruit de Saison		

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER



LA PROVISEURE
S.EBODE

