

MENUS DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS 2026

 Lundi 23 mars	ENTRÉES	Feuilleté Fromage Betteraves Mimosa Mix crudités	Salade de pâtes au thon Mix Crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Cordon bleu Poisson sauce citron Pâtes Poêlée légumes	Timbale milanaise Plat végété  Pépinette Poêlée légume
	DESSERTS	Fromage/Yaourt Fruits Salade de fruits Crème dessert	Fromage/Yaourt Fruits Fromage blanc pomme caramel
Mardi 24 mars	ENTRÉES	Salade Bretonne Artichaud vinaigrette Mix crudités	Salade cantonaise Mix Crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Côte de Porc barbecue Poisson Riz Poêlée de légumes	Haut de cuisse rotie Plat végété  Boulgour Gratin de légumes
	DESSERTS	Fromage/Yaourt Fruits frais/ Compote Mousse au chocolat	Fromage/Yaourt Fruits Yaourt aux fruits
 Mercredi 25 mars	ENTRÉES	Salade fraîcheur Rillettes de sardines Mix crudités	Tomate Panzanella Mix Crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Keftas Falafels Frites Haricots au beurre et verts	Enchiladas Enchiladas végété  Blé aux légumes Salade verte
	DESSERTS	Fromage/Yaourt Fruit Frais Moelleux citron maison	Fromage/Yaourt Compote Ananas
Jeudi 26 mars	ENTREES	Salade Toscane Salade de concombre Mix crudités	Bruschetta Chèvre miel Mix Crudités
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Cassoulet Cassoulet végété  Brocolis	Gnocchi Ricotta épinard Darlons grillés Salade verte
	DESSERTS	Fromage/Yaourt Salade de fruits Entremet	Fromage/Yaourt Crumble pomme
Vendredi 27 mars	ENTRÉES	Œuf mayo au curry Salade Jeannette Mix crudités	
	PLAT 1 PLAT 2 FÉCULENT LÉGUMES	Paupiette de Veau Plat végété  Semoule Poêlée de légumes	
	DESSERTS	Fromage/Yaourt Glace	

