

MENU DU 2 AU 6 MARS 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 2/3	Salade lyonnaise - Betteraves rouges - Champignons vinaigrette Sauté de porc au curry - Cuisse de pintade Petits pois bio - Julienne de légumes Fromage ou laitage Riz au lait, compote tous fruits ou fruit	Houmous bio Falafels fèves-menthe Salade verte Fromage ou laitage Poires à la cannelle
MARDI 3/3	Salade du potager- Jambon Blanc - Salade de mâche/maïs Boulettes de bœuf sauce tomate - Blanquette de veau Coquillettes - Endives braisées Fromage ou laitage Ananas frais, fromage blanc aux fruits ou fruit	Salade strasbourgeoise Brochettes de poisson Epinards bio à la crème Fromage ou laitage Roulé au chocolat
MERCREDI 4/3	Salade façon paëlla - Charcuterie - Lentilles vinaigrette bio Râble de lapin - Sauté de dinde Marengo Jeunes carottes - Trio de légumes bio Fromage ou laitage Tiramisu, compotes de poires ou fruit	Guacamole Palette à la diable Flageolets Fromage ou laitage Tarte grillée aux pommes
JEUDI 5/3	Salade de gésiers - Chou rouge vinaigrette - Salade de pépinettes Rôti de bœuf - Jambon grillé sauce Madère Courgettes bio béchamel - Purée de potimarron bio Fromage ou laitage Donut's sucre, pruneaux au sirop ou fruit	Salade chèvre chaud Pilon de poulet mariné Pommes noisettes Fromage ou laitage Abricots au sirop
 VENDREDI 6/3	Salade coleslaw - Macédoine andalouse - Céléri rémoulade Parmentier de poisson - Filet de flétan sauce hollandaise Brocolis bio - Purée Fromage ou laitage Liégeois assortis, banane chocolat, biscuits ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

