

MENU DU 9 AU 13 MARS 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 9/3	Sardines à l'huile - Concombre bulgare - Carottes râpées Cuisse de poulet rôti - Sauté de volaille Cœurs de céleri - Frites Fromage ou laitage Mousse chocolat /café, compote pomme fraise ou fruit	Crêpes au fromage Filet de poisson poisson meunière Petits légumes Fromage ou laitage Crème brûlée
MARDI 10/3	Salade de surimi - Duo de choux - Fenouil au miel Steak grillé ou carbonnade de bœuf Duo de carottes - Purée de pois cassés Fromage ou laitage Entremets praliné, banane chocolat ou fruit	Salade de crudités Escalopes à la crème Duo de haricots Fromage ou laitage Eclairs
MERCREDI 11/3	Radis - Salade de blé - Avocats sauce cocktail Merguez / chipolatas - Raie aux câpres Printanière de légumes - Navets glacés Fromage ou laitage Panacotta, compote pomme ananas ou fruit	Œufs durs mimosa Tagliatelles bolognaise Salade verte Fromage ou laitage Salade de fruits exotiques
JEUDI 12/3	Salade de farfalles - Œufs pochés - Salade fraîcheur Longe de porc marinée - Sauté de dinde Haricots verts - Champignons sautés Fromage ou laitage Flan nappé caramel bio, cocktail de fruits ou fruit	Tzatziki Omelette aux fines herbes Pommes de terre sautées Fromage ou laitage Pomme au caramel beurre salé
 VENDREDI 13/3	Pêche au thon - Betteraves/maïs - Salade jurassienne Rôti de veau - Calamars à la romaine Julienne de légumes bio - Riz bio Fromage ou laitage Yaourts aux fruits, poires au chocolat 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

