

MENU DU 16 AU 20 MARS 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 1

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 16/3	Assortiment de charcuterie - Salade fromagère - Radis Rôti de bœuf - Daube provençale Duo de carottes - Ratatouille Fromage ou laitage Œufs au lait, compote tous fruits ou fruit	Asperges sauce cocktail Brochette de poisson Riz basmati Fromage ou laitage Ananas frais
MARDI 17/3	Betteraves rouges - Rillettes de thon - Carottes râpées Rôti de de dinde mariné - Sauté de canard Flan de courgettes bio - Semoule bio Fromage ou laitage Entremet vanille, banane au chocolat ou fruit	Salade Arlequin Quiche lorraine ou légumes Salade verte Fromage ou laitage Roulé au chocolat
MERCREDI 18/3	Champignons vinaigrette - Macédoine - Tomate mozzarella Lasagnes de poisson - Saumonette Navets glacés - Pommes vapeur Fromage ou laitage Coupe litchis kiwi, île flottante biscuits ou fruit	Œufs mimosa Filets de poulet basquaise Poêlée de légumes Fromage ou laitage Crème Chiboust
JEUDI 19/3	Salade strasbourgeoise - Concombre vinaigrette - Mâche aux lardons Sauté de porc fermier au curry - Pintade au jus Gratin de chou-fleur bio - Epinards bio Fromage ou laitage Eclairs vanille, chocolat ou café, pruneaux au sirop ou fruit	Radis beurre Hachis parmentier Salade d'endives Fromage ou laitage Pomme au four
 VENDREDI 20/3	Avocats - Salade de blé - Sardines à l'huile Cordon bleu frais - Cœur de merlu sauce aneth Purée de céleri - Petits pois bio Fromage ou laitage Crème dessert, abricots au sirop 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

