

MENU DU 23 AU 27 MARS 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 2

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 23/3	Jambon blanc - Chou rouge vinaigrette - Asperges Chipolatas/merguez - Brochettes de dinde marinée Lentilles bio - Haricots blancs Fromage ou laitage Riz au lait, compote pomme bio ou fruit	Salade de perles Kefta de bœuf Petits légumes Fromage ou laitage Liégeois aux fruits
MARDI 24/3	Taboulé - Betteraves rouges - Tomates basilic Paupiette de veau sauce forestière - Filet de saumon à l'aneth Champignons sautés - Jeunes carottes Fromage ou laitage Mousse au café ou chocolat, semoule aux fruits rouges ou fruit	Avocats mayonnaise Kebab Pâtes Fromage ou laitage Tarte normande
MERCREDI 25/3	Oeufs pochés - Pêche au thon - Carottes râpées Spaghetti bolognaise - Rognons sauce Madère Choux de Bruxelles Fromage ou laitage Poires au sirop, ananas chantilly ou fruit	Salade californienne Croissants au jambon Salade d'endives Fromage ou laitage Smoothie
JEUDI 26/3	Concombre à la menthe - Céleri rémoulade - Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet grillé - Omelette aux fines herbes Salsifis / Poivrons - Frites Fromage ou laitage Cocktail de fruits, fromage blanc aux fruits ou fruit	Tomates antiboises Steak haché de porc Flageolets Fromage ou laitage Entremets spéculoos
 VENDREDI 27/3	Friand au fromage ou hotdog - Salade piémontaise - Chou blanc vinaigrette Blanquette de volaille - Filet de poisson meunière Gratin de brocolis bio - Poêlée Tex-Mex Fromage ou laitage Flan au caramel, compote de pêches 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

