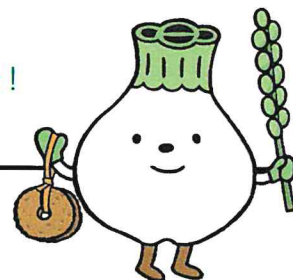


MENU DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 30/3	Salade de pépinettes - Radis beurre - Tomates basilic Jambon braisé - Cuisse de canette Epinards béchamel bio - Purée de patates douces Fromage ou laitage Crème dessert fermière, compote pommes bananes ou fruit	Houmous bio Baguettes flammekueche Salade verte Fromage ou laitage Coupe aux agrumes
MARDI 31/3	Œufs durs mayonnaise - Concombres vinaigrette - Duo de chou Boulettes de bœuf sauce tomate - Rôti de veau Gratin de poireaux - Riz pilaf bio Fromage ou laitage Yaourt fermier aux fruits, pêches au sirop ou fruit	Salade San Marco Filet de poisson bordelaise Poêlée de légumes Fromage ou laitage Religieuse café / chocolat
MERCREDI 1/4	Charcuterie - Salade de crozets - Champignons vinaigrette Escalope viennoise - Pintade au jus Chou chinois - Prinatnière de légumes Fromage ou laitage Entremets caramel beurre salé, compote de poires ou fruit	Guacamole Emincé de porc au paprika Purée pois cassés Fromage ou laitage Panacotta au coulis de fruits rouges
JEUDI 2/4	Salade strasbourgeoise - Céleri rémoulade - Salade de gésiers confits Tortellinis au bœuf ou tortellinis ricotta épinards Endives braisées - Brunoise de légumes Fromage ou laitage Yaourt aromatisé fermier, banane chantilly ou fruit	Tomates mimosa Sauté de volaille Pommes noisettes Fromage ou laitage Compote meringuée
 VENDREDI 3/4	Macédoine mayonnaise - Salade fromagère - Carottes râpées Tempura de colin - Filet de flétan sauce hollandaise Purée - Duo de courgettes Fromage ou laitage Glace sundae, ananas au sirop, biscuits ou fruit	Bonnes vacances ! 

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

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

