



Menu du 23 au 27 Mars 2026



	Lundi Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céréales gourmandes au pesto 1,10	Surimi mayonnaise 2,3,4	Carottes râpées bio 10	Potage de chou-fleur	Saucisson à l'ail
Plat	Couscous végé 1	Pâtes bolognaises 1	Rôti de porc	Poulet rôti	Poisson du marché 4
Légume / Féculent	Salade 10	Salade 10	Haricots blancs Salade 10	Frites Salade 10	Riz à la carotte Salade 10
Laitage	Camembert bio 7	Fromage blanc bio 7		Emmental 7	
Dessert	Fruit		Crème vanille 7	Gâteau confiture 1	Liégeois 7
	Pain bio				

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon le marché

● Plat protidique ● Féculents, céréales, légumes secs ● Légumes crus ● Légumes cuits ● Produit laitier ● Fruits ● Pâtisserie, dessert sucré

Gluten 1	Crustacés 2	Oeufs 3	Poissons 4	Arachides 5	Soja 6	Lait 7
Fruits à coque 8	Céleri 9	Moutarde 10	Sésame 11	Sulfites 12	Lupins 13	Mollusques 14

