












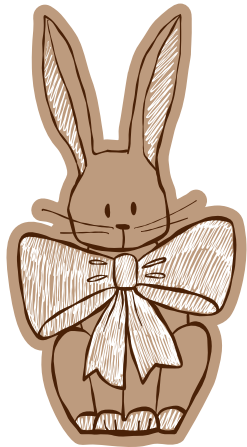




MENU

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
-Salade bar	-Salade bar	-Salade bar	 MENU DE Pâques -Pâté en croûte	-Salade bar	-Fait maison  -BIO  -Local  -Végétarien 
 -Croque au fromage  -Courgettes poêlées	 -Sauté de dindonneau  -Ratatouille	 -Rôti de porc  -Haricots blancs cuisinés	 -Palette à la provençale  -Frites	-Menu déstockage avant les vacances	
-Déstockage des desserts avant les vacances	-Déstockage des desserts avant les vacances	-Déstockage des desserts avant les vacances	-Plateau de fromages -Cloche au chocolat	-Déstockage des desserts avant les vacances	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs