









# MENU

Semaine du 02 au 06 Mars 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
-Salade bar	-Salade bar	-Salade bar	 <b>NOUVEL AN CHINOIS</b> -Samoussas de légumes	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> -Salade bar	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits Pains: Boulangeries locales
 -Chili con carne	-Brochette de dinde marinée -Poêlée de légumes	-Cuisse de poulet rôtie -Haricots blancs cuisinés	 -Porc au caramel -Riz cantonais	 -Lasagnes de légumes	 
-Plateau de fromages -Bananes	-Plateau de fromages -Gaufre chantilly	-Plateau de fromages -Compote de fruits	-Salade de fruits aux litchis	-Yaourt aux fruits	



*un plat "fait maison" est un plat entièrement cuisiné /transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires*