

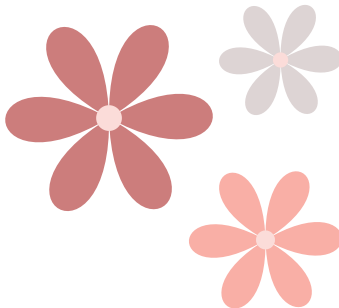


MENU

Semaine du 09 au 13 Mars 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Légende des couleurs
MENU Végétarien -Salade bar	-Salade bar	-Salade bar	-Salade bar	-Salade bar	Produits laitiers Produits locaux et/ou BIO Plats protidiques Féculents Légumes ou fruits crus Légumes ou fruits cuits Pains : Boulangeries locales
 -Gallettes végétariennes -Gratin de chou-fleur	-Steak haché -Purée pomme de terre	 -Filet de poisson sauce bordelaise -Perles de blé	-Blanquette de volaille  -Macaronis	 -Paupiette de veau sauce moutarde -Potatoes	 
-Plateau de fromages -Pommes Oranges	-Yaourt bio au citron -Ananas au sirop	-Plateau de fromages -Fruits frais assortis	-Fromage blanc et son coulis	-Plateau de Fromages -Bananes	



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