

MENU DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI

Radis nature. Beurre

Classique : Emincé de volaille à la crème

Végétarien : Curry de légumes et pois chiches

Pommes noisettes

Cantal AOP

Compote de pommes BIO



MARDI

Salade de perles

Classique : Filet de poisson meunière

Végétarien : Pizza au fromage

Chou-fleur BIO à la béchamel

Petit suisse BIO aromatisé

Fruit de saison



JEUDI

Céleri râpé frais BIO rémoulade

Classique : Rôti de porc à la moutarde

Végétarien : Feuilleté au chèvre

Purée de carottes

« Vache Picon »

Barre bretonne



VENREDI

Potage parmentier

Gratin savoyard aux coquillettes BIO et poireaux

Yaourt BIO à la vanille

Fruit BIO de saison

