









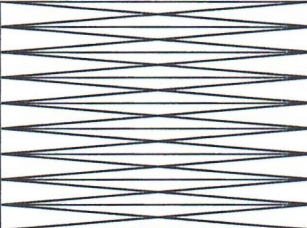


# Menu

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

DEJEUNER				
LUNDI 02	MARDI 03 	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Terrine du pêcheur Carottes persillées Salade d'œufs durs  Salade Verte  Bouchée à la reine Bouchée aux fruits de mer  Macaroni   Fromage  Fruit de Saison	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade de pommes de terre Salade de pâtes  Chou rouge aux pommes  Salade Verte  Galettes de boulghour Falafels de pois chiche  Carottes  à la crème  Fromage  Fromage blanc vanille  ou Fruit Frais	Crudités    Beignets de calamar sauce remoulade Pommes de terre vapeur   Laitage  Pêche Marie Louise	Carottes à l'orange Salade d'endives Concombres à l'ancienne  Salade Verte  Bœuf bourguignon Haché d'agneau aux herbes Ebly aux légumes  Fromage  Fruit de Saison	<b>MENU ALSACIEN</b> Céleri remoulade Frisée aux croûtons Charcuterie alsacienne   Salade Verte  Choucroute traditionnelle Choucroute au poisson  Laitage au choix  Tarte grillée aux pommes Tarte aux pommes alsaciennes 
DINER				
Potage de patates douces  Pizza  Salade Verte  Laitage  Mousse au chocolat 	Sardines à l'huile  Tartiflette  Salade Verte  Laitage  Fruit de Saison	Salade de riz  Omelette au gruyère Epinards  Laitage  Crêpes aux fruits	Salade de pommes de terre  Escalope de volaille Brocolis aux amandes  Laitage  Petits suisses fruités	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE  
E.BECKER



LA PROVISEUR  
S.EBODR

