








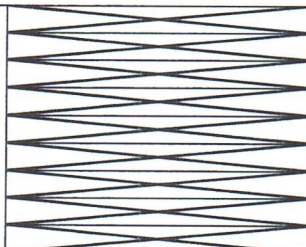


Menu

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

DEJEUNER				
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Carottes persillées Salade de gruyère Chou blanc au cumin Salade Verte Brochette de dinde mexicaine Quenelles de brochet Purée crécy Fromage de la ferme Fruit de Saison	Taboulé  Salade de haricots blancs Radis blanc Salade Verte Colin aux 3 céréales Rognons de veau sauce madère Petits pois carottes Fromage de la ferme Beignet abricot ou Fruit Frais	Crudités Hachis parmentier  Salade Verte Laitage Crème caramel 	Salade piémontaise Salade de riz Mâche aux croûtons Salade Verte Chausson bolognaise Saumonette sauce aux herbes Courgettes provençales  Fromage de la ferme Clafoutis aux pommes  ou Fruits Frais	Concombre à la menthe Carottes au citron Céleri remoulade Merguez Filet de dinde sauce épices douces Légumes couscous Semoule  Fromage de la ferme Fruit de Saison
DINER				
Salade composée Sauté de porc Riz créole Laitage Ananas chantilly	Jambon/cornichons Gratin de pâtes aux légumes Laitage  Chou pâtissier	Bouillon vermicelles Quiche lorraine  Salade Verte Laitage Fruit de Saison	Salade Verte Bibelkase  Pommes de terre sautées Laitage Biscuit roulé choco-noisette	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER

LA PROVISSEUR
S.EBODE

