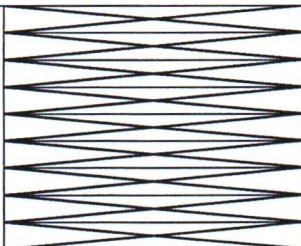


Menu

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

DEJEUNER				
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade piémontaise Chou rouge aux pommes Pâté de campagne Salade Verte Escalope de poulet montagnarde Paupiette de veau Poêlée de légumes et blé Fromage Chocolat liégeois  ou Fruit Frais	Carottes mimosa Frisée aux croûtons Céleri aux amandes Salade Verte Poisson bordelaise Quenelles de volaille sauce tomate Riz Pila  aux petits légumes Fromage Fruit de Saison	Crudités Omelette au gruyère Pommes de terre rissolées Salade Verte Laitage Tarte noix de coco	Concombre à l'ancienne Chou blanc au cumin Salade d'œufs durs Salade Verte Steak haché sauce échalottes Filésime de hoki sauce rémoulade Macaroni  Fromage Mille Feuille ou Fruits Frais	 Taboulé Salade de riz Salade de mâche Salade Verte Poisson meunière sauce oseille Saucisse blanche Printanière de légumes Fromage Fruit de Saison

DINER				
Salade composée Pennes au saumon Laitage Compote-biscuit	Salade de pommes de terre Chipolatas Tempura de légumes Laitage  Crème Brûlée	Salade de nouilles thai Gyosas aux légumes Gyosas aux crevettes Laitage Fruit de Saison	Toast alsacien Escalope panée  Haricots verts  Laitage  Mousse au chocolat	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER



LA PROVISEURE
S.EBODE