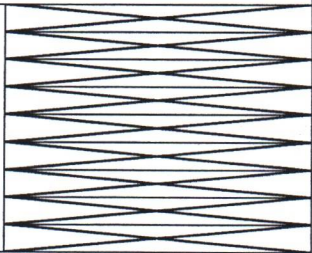


Menu

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

DEJEUNER				
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Carottes à l'orange Céleri aux pommes Pâté en croûte Salade Verte Sauté de porc au curry Filet de plie sauce hollandaise Gratin dauphinois Fromage de la ferme  Fruit de Saison	Salade de coquillettes  Salade de boulgour Mâche aux croûtons Salade Verte Filet de poulet Boudin noir aux oignons Carottes persillées Fromage de la ferme  Flan pâtissier ou Fruit Frais	Salade composée Osso bucco à l'orange Riz  Laitage Tarte  au fromage blanc	Feuilleté aux 2 fromages Frisée aux lardons Salade de betteraves Salade Verte Chili con carne Chili végétarien Fromage de la ferme  Fruit de Saison	Céleri aux raisins Concombre au maïs Carottes fromagères Salade Verte Wings de poulet Filet de poisson frais Purée  Fromage de la ferme  Tiramisu  ou Fruit Frais

DINER				
Œufs durs vinaigrette Torsades au fromage Salade Verte Laitage Petits suisse fruités 	Salade Verte aux graines Bibelskäs Pommes de terre rissolées Laitage Fruits de Saison	Rillettes de thon Beignet de calamar Petits pois/carottes Laitage  Panna cotta	Carottes persillées Gratin de macaroni  au jambon Salade Verte Laitage Ananas chantilly	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER

LA PROVISEURE
S.EBODE

