



Menu du 16 au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de blé	Concombre à la crème	Chou fleur en vinaigrette	Pâté de campagne
<i>Plat principal</i>	Pavé de dinde mariné & haricots verts en persillade	Filet de poisson sauce aurore & riz	Nugget's de blé & purée	Haut de cuisse de poulet rôti & gratin de courgettes
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Croc'lait	Madame Loïk	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Tarte aux pommes



Menu du 23 au 27 mars 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de lentilles	Carottes râpées	Salade de pommes de terre	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Accras de morue & gratin de cordiale de légumes	Tajine de mouton aux légumes & semoule	Pizza & poêlée de légumes verts	Lasagnes maison au bœuf
<i>Fromage/Laitage</i>	Chanteneige	Fromage blanc	Yaourt nature	Fromage à la coupe
<i>Dessert</i>	Fruit	Donut's	Fruit	Compote allégée en sucre



Menu du 30 mars au 3 avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de riz à la tomate olive et maïs	Salade de chou chinois	Radis	Saucisson sec
<i>Plat principal</i>	Omelette & petit pois au jus	Brandade de morue	Gratin de pâtes au jambon & fromage	Mijoté de volaille à la crème & poêlée campagnarde
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Vache picon	Petit moulé	Rondelé
<i>Dessert</i>	Fruit	Flan au chocolat	Beignet	Compote allégée en sucre



Menu du 6 au 10 avril 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	F E R I E	Salade verte	Taboulé	Salade coleslaw
<i>Plat principal</i>		Gnocchis sauce fromagère aux petits légumes	Filet de lieu sauce curcuma & poêlée maraîchère	Hamburger & pomme de terre dippers
<i>Fromage/Laitage</i>		Madame Loïk	Fromage blanc	Yaourt nature
<i>Dessert</i>		Fruit	Fruit	Brownies