

Menu du lundi 16 mars 2026 au vendredi 20 mars 2026

Déjeuner

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Chou rouge vinaigrette (LOCAL) 10.12. 13 9	Pâté de campagne cornichons 6.12. 1 7 9 4 12	Navet râpés vinaigrette au curry (LOCAL) 10.12. 13 1 9	Velouté potiron 1.7.9.12 13 7	Endives émincées vinaigrette (LOCAL) 10.12. 13 9
Filet de colin sauce crème champignons 1.7.4.12. 13 1 7 5	Boulettes de BOEUF, sauce tomate 1.6.9	Palette, Label Rouge, à la diable 1.7.10.12 13 1 7 9	Escalope de volaille marinée (Local) 10.	Pavé de poisson à la provencale, sauce tomate 4.7.9 1
Boulgour 1.9 2 1 4	Haricots verts persillés (Bio) 7.12.	Pomme de terre cube aux herbes 1.	Gratin Dauphinois 7.12. 13 1 7	Riz pilaf 9.
	Farfalles* 1.3. 1	Carottes persillées (BIO) 7.12.		Sauce tomate 9.
Saint Paulin portion (Bio)7.  7	Emmental portion (Bio) 7.  7	Camembert portion 7. 7	Leerdammer portion 7. 7	Pavé d'Affinois 7 7
Petits suisses fruits 7. 7	Fruit de saison	Compote de pomme (HVE)	Tarte au chocolat 1.3.6.7.8. 1	Flan Nappé Caramel 7. 7



Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

9 Moutarde et produits à base de moutarde

2 Céleri et produits à base de céleri

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

1 Céréales contenant du gluten

5 Poissons et produits à base de poissons

7 Lait et produits à base de lait

12 Soja et produits à base de soja