

Menu du lundi 23 mars 2026 au vendredi 27 mars 2026

Déjeuner

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade verte au maïs 9	Navet râpés vinaigrette au curry (LOCAL) 10.12. 13 1 9	Céleri râpé vinaigrette 9.10.12. 2 9	Chou blanc aux dés de mimolette 7.10.12. 13 7 9	Betteraves vinaigrette (BIO) 10.12.  9
Goulash hongroise (Bleu, Blanc, Coeur, Lorrain) 1.12. 13 2 1 7 4	Sauté de veau Marengo 1.12. 13 2 1 7 9 4	Pavé de saumon sauce basilic - citron 1.3.4.7.9.12. 13 2 1 14 6 7 8 9 4 5	Escalope de volaille forestière 1.7.12 13 2 1 14 6 7 9 4	Croute Bouchée à la reine 1.3.7.9. 1 4
				Garniture Bouchée à la reine 1.3.7.9 2 1 7 4
Julienne de légumes aux pommes de terre 9.7.	Potatoes1.	Fondue de poireaux et cubes de pommes de terre 1.7.12.	Torsades* 1.3. 1	Riz pilaf 9.
			Haricots verts persillés (Bio) 7.12.	
Mini Chevrete 7. 7	Tomme noire portion 7. 7	Croclait portion BIO 7.  7	Port Salut portion 7. 7	Brebicrème 7. 7
Fruit de saison	Fromage blanc Confiture Bio 7.  7	Beignet à la framboise 1.3. 1 4	Petits suisses fruits 7. 7	Crème dessert pistache 7.12 7



Agriculture Biologique (AB)

- 13 Anhydride sulfureux et sulfites
- 6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 4 Oeufs et produits à base d'oeufs

- 2 Céleri et produits à base de céleri
- 7 Lait et produits à base de lait
- 5 Poissons et produits à base de poissons

- 1 Céréales contenant du gluten
- 8 Mollusques et produits à base de mollusques

- 14 Fruits à coque
- 9 Moutarde et produits à base de moutarde