

MENUS DU 23 AU 27 MARS 2026



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Carottes râpées Feuilleté hot-dog Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne cornichon Velouté de légumes Salade aux croûtons	Houmous et pain suédois Salade niçoise Radis rose	Betteraves vinaigrette Crevettes mayonnaise Pamplemousse
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Émincé de dinde sauce thaï</i> Maquereau thym et citron	<i>Escalope de porc à la normande</i> Parmentier de canard	<i>Steak haché</i> Tripes	<i>Moules</i> Omelette
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Riz</i> Julienne de légumes	<i>Boulgour</i> Mâche	<i>Haricots verts</i> Gratin de chou-fleur	<i>Frites</i> Galette courgettes et flocons d'avoine
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Pot de crème coco Salade mangue kiwi Fromage blanc au coulis Fruits au choix	Ananas Compote pommes poires Riz au lait Fruits au choix	Chou à la crème Pêche au sirop Clémentines Fruits au choix	Mousse au chocolat Smoothie à la banane Compote pomme banane Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale