



Semaine du 23 au 29 mars 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 23 mars	Betteraves BIO vinaigrette Sauté de porc LR sauce curry Riz bio / Pôlée de légumes Yaourt aromatisé BIO Poire BIO	Mélange de carottes et chou blanc râpé façon coleslaw Quiche au fromage Haricots beurre persillés Emmental BIO Riz au lait	Potage du jour
mardi 24 mars	Haricots verts vinaigrette Rôti de boeuf sauce au poivre Choux de Bruxelles et pommes de terre rostis Suisse nature + sucre Fian caramel	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de saumon Penne Edam BIO Pomme BIO au four	Potage façon cultivateur
mercredi 25 mars	Radis roses emincés vinaigrette au fromage ail et fines herbes Filet de colin MSC sauce citron, citron Flageolets / carottes CE2 Yaourt BIO à la vanille Pêche au sirop	Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de porc LR sauce aux herbes Mélange de pommes de terre et blette bechamel Bleu AOP Leigeois café	Potage du jour
jeudi 26 mars	Salade de coeur de palmier Boulettes à l'agneau façon tajine Légumes tajine /semoule BIO Camembert BIO Gâteau au citron		Potage du jour
vendredi 27 mars	Endives, noix, vinaigrette Poisson blanc meunière MSC, citron, sauce tartare Ecrasé de pommes de terre aux oignons / Carottes persillées Saint Môret Crème dessert praliné	Céleri râpé rémoulade crêpe lardons fromage Julienne de légumes Fromage blanc BIO + sucre Compote fraîche pomme banane BIO	Potage du jour
samedi 28 mars	Taboulé à la menthe (semoule BIO) Langue de boeuf sauce madère Champignons à la crème / Penne BIO Pont l'Evêque AOP Mousse citron	Pamplemousse + sucre Omelette BIO Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc aux fruits Orange BIO	Potage de légumes
dimanche 29 mars	Flamiche aux poireaux Cuisse de poulet LR sauce au cidre cordiale de légumes / pommes de terre grenailles Cantal AOP Cake du chef aux cramberries		Potage du jour

savoureux

épice

équilibre