



MENU DU du 30 mars au 05 avril 2026

MENU A

MENU B

SOIR

VILLE lundi 30 mars mardi 31 mars mercredi 1 avr. jeudi 2 avr. vendredi 3 avr. samedi 4 avr. dimanche 5 avr.	Chou fleur CE2 sauce cocktail Longe de porc sauce aux oignons Printanière de légumes / haricots verts BIO persillés Mimolette BIO Flan nappé caramel	Céleri râpé sauce remoulade Tarte aux légumes Haricots verts BIO persillés Suisse nature + sucre Pomme BIO	Potage du jour
	Mélange de carottes et navets râpé vinaigrette au persil Gratin de fruits de mer aux petits légumes Pommes de terre vapeur Yaourt BIO à la vanille Liégeois vanille	Oeuf dur BIO mayonnaise Sauté de porc LR sauce romarin Fusilli BIO Gouda BIO Cocktail de fruits	Potage du jour
	Pâté de campagne IGP + cornichons Sauté de dinde LR sauce façon colombo Haricots plat / Riz créole Camembert BIO Banane BIO	Carottes râpées vinaigrette à l'echalote Filet de lieu MSC sauce crème et échalote, citron Brocolis persillés Yaourt BIO nature + sucre Semoule au lait	Potage du jour
	menu à thème Tarte chèvre tomates Paleron braisé sauce à la bière Endives braisées / Fusilli BIO Saint Nectaire AOP Tarte amandine		Potage du jour
	Salade de champignons sauce bulgare Escalope de porc sauce au thym Purée de pois cassé BIO / Epinards Suisse aux fruits Crème dessert vanille	Betteraves BIO vinaigrette Choucroute de la mer Plat complet Chanteneige BIO Orange Blo	Potage du jour
	Endives au bleu, vinaigrette Sauté de poulet LR sauce au cidre Mélange de petits pois CE2 et carottes / pommes de terre Yaourt BIO nature + sucre Crème dessert pistache	Salade de perles de pâtes, maïs et tomate, vinaigrette au persil Lasagnes aux légumes Salade verte vinaigrette Bleu AOP Compot fraîche pomme BIO fraise	Potage du jour
	Salade d'avocats Aile de raie sauce aux capres Champignons en persillade / Pommes de terre vapeur Saint nectaire AOP Tarte au chocolat		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre