

Du lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

MENU

Tous les jours :
 Choix de crudités
 Choix de yaourts
 Corbeille de fruits

sous réserve de changement de menu

Lundi		Entrées chaudes Longe de porc aux mirabelles Riz camarguais Butternuts sautés Fromage ou yaourt Salade de fruits Crème caramel	Crudités Steak haché Gnocchis / brocolis Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mardi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Céréales Pain Jus de fruits	Assiette de crudités Escalope de volaille à la crème Ragout de bœuf Frites / jeunes carottes Fromage ou yaourt Coupe fromage blanc myrtille	Crudités Cervelas orloff Brocolis Fromage ou Yaourt Clafoutis aux fruits
Mercredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pâte à tartiner Pain	Salade composée Tartiflette oignons poivrons Haricots verts Fromage ou yaourt Mille-feuille	Crudités Chipolatas Purée de carottes Fromage ou yaourt Cake au raisins secs
Jeudi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Viennoiseries Jus de fruits	Crudités Omelette au fromage Navarin de veau Pâtes / poêlée de légumes Fromage ou yaourt Panna cotta	Crudités Hachi parmentier Salade Fromage ou yaourt Salade de fruits
Vendredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Yaourt nature Jus de fruits	Macédoine de légumes Nuggets de poisson Filet de hoky au citron Boulgour à la tomate / courgettes à l'ail Fromage ou yaourt Brownie	Menu conseillé Équilibre * Menu végétarien

La Gestionnaire

V. VEYSSIERE



BON APPETIT

La Provisure

S. BOEL

