

Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

MENTU

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

sous réserve de changement de menu

Lundi		Entrées chaudes Crique au cantal Bouchée aux fromages Printanière / cœur de blé Fromage ou yaourt Salade de fruits Riz au lait	Crudités Omelette de pommes de terre Haricots verts Fromage ou yaourt Poire belle hélène
Mardi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Céréales Pain Jus de fruits	Mache et endives aux noix Colombo de volaille Epaule de veau braisé Potimarron / pâtes Fromage ou yaourt Gâteau aux fruits rouges	Crudités Croque-monsieur Riz à la tomate / salade Fromage ou Yaourt Flan chocolat
Mercredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pâte à tartiner Pain	Salade composée Poulet rôti Brocolis / Pommes de terre rôties Fromage ou yaourt Gâteau de Savoie	Crudités Sauté de veau aux petits légumes Brunoise / semoule Fromage ou yaourt Gâteau à la confiture
Jeudi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Viennoiseries Jus de fruits	Frisée aux croutons Longe de porc tex mex Salsifis / frites Fromage ou yaourt Ile flottante	Crudités Escalope panée Gnocchis Fromage ou yaourt Pomme au four
Vendredi	Café-Thé-Cacao-Lait Beurre-Confiture-Miel Pain Yaourt nature Jus de fruits	Betterave mimosa Nuggets de poisson Hoky en croute Tomate provençale / riz basmati Fromage ou yaourt Beignet	Menu conseillé Équilibre * Menu végétarien

La Gestionnaire

V. VEYSSIERE



BON APPETIT

La Proviseure

La Proviseure
 S. BOEL

