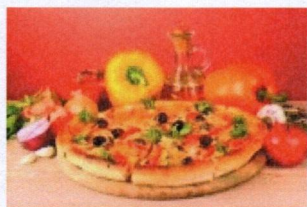



Menu du lundi 30 Mars au vendredi 3 Avril 2026



A chaque repas : laitage, fromage, fruits

	DEJEUNER	DINER
L U N D I	Concombres – Tomates – Piémontaise Dos de colin lieu sauce vierge Sauté de dinde Basquaise Riz – Tomate provençale Yaourt aux fruits	Salade du Sud-Ouest Bavette à l'échalotte Frites Liégeois
M A R D I	Salade de perles au surimi – Carottes râpées Filet de limande beurre noisette Sauté de canard Pommes de terre cubes – Fenouil Crème dessert bio	Salade Hawaïenne Sauté d'agneau Semoule Fruits
M E R C R E D I	Tartare de saumon Endives au jambon Poisson meunière Clafoutis aux pommes	Avocat vinaigrette Croque-monsieur Salade verte Mille-feuille maison
J E U D I	Salad'bar Poisson du jour provençal Langue de bœuf sauce piquante Purée maison – Haricots beurres Gâteau à la carotte	Tomates mozzarella Omelette espagnole Pâtes Yaourt fermier aux fruits
V E N D R E D I	Betteraves – Tomates – Œuf mayonnaise Galette végé maison Boulettes de bœuf sauce poivre Semoule – Pomme à la gelée de groseille Mousse au chocolat	



**POSSIBILITE D'UN PANIER PIQUE-NIQUE,
RAPPROCHEZ-VOUS DU CHEF DE CUISINE**

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

La Provisseure

La Secrétaire Générale

Le Chef de cuisine

