
























Menus du 30 mars au 05 avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Pâtes BIO en salade			
Plat principal	 Lentilles à la Catalane	 Rôti de dinde	 Brandade	 Haché de veau à la tomate	 Encornet sauce à l'armoricaine
s/porc, s/viande, végétarien		 Steak végétal sauce poivre	 de poisson maison	 Escalope végétale panée	Galette boulgour pois chiches emmental
Accompagnement	 Riz créole	 Poêlée forestière	 Nuggets de blé et purée	 Courgettes aux aromates	 Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	 Saint Nectaire		 Le carré	 Brie à la coupe	 Les Fripons
Dessert	 Purée pomme abricot BIO	 Fromage blanc	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO	Tarte flan pâtissier

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

