



Navet



Poire



Radis



Kiwi



Topinambour



Pomme



Mâche

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade d'haricots verts à la sauce vinaigrette	Salade de pois chiches aux oignons	Salade de batavia à la sauce vinaigrette	Soupe aux choux
Garofalos à la bolognaise (chair à saucisse et égréné de bœuf) Emmental râpé/parmesan	Pané au fromage Haricots verts persillés	Tartiflette (pommes de terre, lardons, fromage à tartiflette, crème)	Saumon au four ciboulette et huile d'olive Salsifis et haricots verts
Orange	Kiri Yaourt	Compote de fruits	P'tit Louis Pomme Royal Gala Biscuit
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade romaine et carottes à la sauce blanche	Salade coleslaw (chou blanc, carottes, sauce mayonnaise)	Radis beurre	Endives, betteraves et pommes à la sauce citron
Curry de légumes au lait de coco et riz	Rosbif Chou fleur en gratin	Escalope de porc milanaise Petits pois carottes	Aïoli
Petit suisse aux fruits Kiwi	Crème caramel Biscuit	Saint Paulin Bio Compote pommes poires	Chevretine Oreillettes
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Mélange de salade (romaine et mâche) graines de courge et chia	Saucisson, cornichons	Salade iceberg à la sauce vinaigrette	Salade de quinoa (comté pommes, noisettes, cébettes)
Sauté de porc à la moutarde Semoule de blé	Blanquette de veau Carottes - Farfalles	Cassoulet	Filet de cabillaud sauce citron Mélange cultivateur (carottes, pommes de terre, haricots verts)
Saint-Môret Compote de pomme	Coulommiers Clémentine	Tomme noire Pêche au sirop	Flan caramel
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Bruschetta	Salade de pommes de terre et céleri à la sauce mayonnaise	Quinoa en salade et carottes	Accras de morue
Sauté de volaille Epinards à la crème	Omelette nature Poêlée hivernale (brocolis, oignons, pommes de terre, carottes)	Rôti de porc Poêlée campagnarde	Dahl de lentilles corail et crevettes Riz créole
Cantadou Pomme Pink Lady	Crème dessert chocolat	Vache qui rit Banane	Yaourt nature Ananas
LUNDI 30	MARDI 31		
Guacamole et tortilla chips	Couscous poulet et merguez		
Chili sin carne	Chavroux		
Carré frais Kiwi	Orange Naveline		

Amandine LEDIG (cuisinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes: Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.

**Monsieur
Pain**



ATTENTION PLEASE!

CHANGEMENT D'HEURE

Le passage à l'heure d'été se déroulera dans la nuit du samedi 28 au dimanche 29 mars 2026

+1 HEURE

À 2h00 du matin il sera 3h00 du matin

CHANGEMENT 28 MARS