



CARTE DES MENUS

SEMAINE : DU 23 AU 27 MARS 2026



	DEJEUNER	GOUTER	DINER
LUNDI	SALAD BAR GOULASH DE BOEUF PETIT EPEAUTRE ET BOULGOUR YAOURT BRASSE FRUITS DE SAISON	BROWNIE	SOUPE DE LEGUMES NUGGETS DE POISSON PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE BLANC AUX FRUITS BISCUIT
MARDI	SALAD BAR STEACK AU POIVRE VERT POMMES FRITES FROMAGE PATISSERIE	FRUIT	SALADE DE PATES CREPE AU JAMBON FROMAGE POELEE HARICOTS PLATS PDE TERRE CREME DESSERT BIO BISCUIT
MERCREDI	AVOCAT VINAIGRETTE OU ŒUFS MIMOSAS ESCALOPE DE DINDE PANEE HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS CHANTILLY		SALADE PDE TERRE JAMBON DE BOURGOGNE FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC DUO DE CAROTTES AU CURRY PETIT SUISSE CHOCOTRESOR
JEUDI	SALAD BAR COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SAUCISSE GRILLEE HARICOTS BLANCS A LA PAYSANNE FROMAGE BLANC GLACE	CHAUSSON AUX POMMES	POTAGE VERMICELLES BROCHETTE ORIENTALE POELEE RATATOUILLE COMPOTE BISCUIT
VENDREDI	SALAD BAR BEIGNETS DE CALMARS SAUCE TARTARE POMMES VAPEUR YAOURT GOURMAND		

Fait maison
Produits BIO
Origine France