

MENU – Semaine 30/03/26 au 03/04/26

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN		Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait- confiture, miel, crème de marron–fromage blanc- compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits - croissant
MIDI	Buffet <u>Salade verte</u> Saucisson à l’ail <u>Salade de fenouil</u> Macédoine de légumes <u>Œuf mayonnaise</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> Saucisson sec <u>Salade de riz</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Carottes râpées</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Salade de pomme de terre</u> <u>Houmous</u> <u>Salade de lentilles</u>	Buffet <u>Salade verte</u> Feuilleté/ <u>socca</u>
	<u>Hachis parmentier ou</u> <u>brandade de morue</u> Blettes Fromage Fruit	Cuisse de pintade ou omelette <u>Petits pois aux lardons/patate</u> douce Fromage Brownies aux flocons d’avoine Fruit	<u>Omelette aux oignons</u> Riz Fromage Fruit	<u>Pizza provençale ou trois</u> <u>fromages</u> <u>Blettes</u> Fruit	<u>Saumon ou côte de porc ou langue</u> <u>de bœuf</u> Frites/ <u>légumes</u> Fromage Fruit
SOIR	<u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> Poisson au cheddar <u>Chou-fleur gratiné</u> Glace Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Carottes râpées</u> <u>Pâtes au comté</u> <u>Compote</u> Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Salade de riz</u> <u>Paupiette de veau ou poisson</u> <u>Ratatouille</u> Yaourt Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Carottes râpées</u> Cervelas obernois ou merguez végétale Purée Fromage Fruit	Tout ce qui est souligné est fait maison Tout ce qui est vert est bio Tout ce qui est bleu est bio et local <u>Fond jaune menu végétarien</u> Marron : produits labellisés Rouge : produits locaux