

MENU DU 31/03/2026 AU 06/04/2026 - Semaine n°14

	MARDI 31		MERCREDI 01		JEUDI 02		 VENDREDI 03		SAMEDI 04		DIMANCHE 05 Pâques		LUNDI 06	
EA	Tzatziki	☺	Salade du béarn	☺	Haricots Blancs vinaigrette	☺	Salade coleslaw	☺	Carottes râpées vinaigrette	☺	Mousson de Canard	☺	Salade texane	☺
EB	salade du sportif	☞	Céleri rémoulade	☞	Salade terroir	☞	Betteraves ciboulette	☞	Salade lorraine (sv)	☞	Pomme de terre vinaigrette	☞	Radis, beurre	
EC	Salami, beurre		Galantine, cornichons		Pâté de campagne,		Paté de tête vinaigrette		Saucisson à l'ail, beurre					
ED	Potage légumes		Potage Carottes		Potage Carottes		Potage Brocolis		Potage Brocolis		Potage légumes verts		Potage légumes verts	☞
VA	Sauté de dinde au paprika	☺	Omelette aux fines herbes	☞	Escalope de dinde à la crème	☺	Paupiette de veau marengo	☺	Filet de merlu sauce citron	☺	Tajine agneau	☺	Boudin noir	☺
VB	Cordon bleu		Poisson pané aux 3 céréales	☺	Cervelas campagnard	☞	Pizza Chorizo "Maison"	☞	Choucroute Alsacienne	☞	Galette de sarrasin jambon emmental	☞	Cuisse de poulet rôti	
VC	Jambon blanc		Steak haché sauce moutarde		Steak haché sauce moutarde		Garniture Jambon		Rougail saucisse		Jambon blanc		Jambon blanc	
VD			Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc					
GA	Lentilles	☺	Haricots plats	☞	Brunoise de légumes	☺	Epinards sauce béchamel	☺	Carottes	☺	Flageolets		Farfalles	☺
GB	Purée Maison		Choux fleurs persillés	☺	Haricots verts, Carottes,	☞	Salade verte	☞	Chou choucroute et pommes de	☞	Pommes de terre quartier	☞	Dés de Céleri aux petits légumes	
GC	Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Riz		Farfalles		Haricots verts persillés	
FA	Saint Bricet	☺	Edam	☺	St paulin		Tome noire	☺	Gouda		Pavé 1/2 Sel	☞	Tartare	☞
FB	Chanteneige	☞	Six de savoie		Emmental	☞	Rondelé aux noix		Kiri	☞	Fromage du jour		Fromage du jour	
FC	Camembert		Camembert	☞	Camembert		Camembert		Camembert		Camembert	☺	Camembert	
FD	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	☺	Yaourt nature	☞	Yaourt nature	☺	Yaourt nature		Yaourt nature	☺
DA	Semoule au lait Sarthois et raisin	☺	Bulgy pulpe de fruits	☺	Liégeois au café	☺	Cake aux pommes maison	☺	Entremets praliné au lait	☞	Nid de pâques chocolat	☺	Compote pommes bio	☞
DB	Cocktail de fruits		Mousse au chocolat		Fromage blanc aux fruits	☞	Yaourt aux fruits		Compote Pomme bio/4 épices		Compote pommes bio		Onctueux caramel	
DC	Orange	☞	Kiwi	☞	Pomme		Poire	☞	Banane	☺	Fruit de Saison	☞	Fruit de Saison	☺

Compositions:

Salade lorraine (sv) : Chou blanc, Poivrons, Emmental Râpées.

Salade terroir (sv) : pomme de terre,emmental,moutarde ancienne,tomate,persil,mayonnaise,radis.