


















# Semaine du 30/03/2026 au 03/04/2026

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une Diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b> Saucisson à l'ail	<b>Batavia</b>   13	<b>Salade de coleslaw</b> 13-10	<b>Tarte aux fromages</b>   4-2-10	<b>Soupe Butternut</b>   13
<b>Plat</b> Cœur de merlu Sauce Hollandaise   5-3	<b>Filet mignon sauce champignon</b>  10-2-4-7-13	<b>Paupiette de veau</b> 	<b>Jambonneau</b>	<b>Pâtes bolognaises</b>  
<b>Garniture</b> Riz petits légumes  	<b>Panaché d'haricots</b>	<b>Purée</b> 10	<b>Lentilles</b> 	
<b>Produit Laitier</b> Yaourt à la vanille 10		<b>Fromage</b>	<b>Yaourt à boire</b>	<b>Petit suisse</b> 10
<b>Dessert</b> Fruit	<b>Fromage blanc compote</b>  10	<b>Crème dessert</b> 10	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>

**Allergènes** 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde  
2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



 Produit surgelé,  
cuisiné et préparé  
dans nos locaux



Qualité Bleu  
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO