

MENUS

du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

DÉJEUNER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives aux noix Salade batavia	Feuilleté hot dog	Salade de blé gourmandes Frisée au bleu	Salade Caesar Carottes râpées aux olives Crème de potiron	Soupe de légumes
Cabillaud au lait de coco Céréales gourmandes Légumes ratatouille	Couscous de poulet Semoule Légumes couscous	Saucisse de Toulouse aux oignons Dahl de lentilles vertes Lentilles cuisinées Haricots verts	Carbonnade flamande Purée de pommes de terre Julienne de légumes	Steak haché Pâtes Épinard à la béchamel
Fromage ail et fines herbes	Yaourts aux fruits mixés	Yaourt aux fruits mixés	Vache qui rit	Yaourt nature sucré
Semoule au lait	Pomme bicolore	Poire conférence Banane	Pomme granny	Liégeois de fruits

DÎNER (réservé aux internes)

Rillettes de thon	Chou rouge persillé	Salade de pâtes aux poivrons	Avocat au crabe	
Escalopes viennoises Pommes rissolées	Sauté de veau Coquillettes	Sauté de noix de joues de bœuf Brocolis persillade	Poulet jerk Quinoa aux carottes	
Yaourt aux fruits mixés	Vache qui rit	Yaourt à la grecque nature	Mini Babybel	
Poire au sirop	Mousse au chocolat au lait	Crêpe au sucre	Ananas	

* Sous réserve d'approvisionnement

** VG : plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur



Noé Merle
gestionnaire

