



Menus

MENUS DU 2 AU 6 MARS 2026



Lundi

Betterave cuite
vinaigrette

Blanquette de volaille

Blanquette de poisson



Riz

Camembert

Crème dessert chocolat



Mardi

Menu végétarien

Crêpe au fromage

Crispy veggie

Brocolis à la crème



Fromage blanc

Kiwi

Mercredi

Cœur de laitue

Émincé de dinde paprika

Falafels
sauce orientale



Petit Louis Tartine

Cocktail de fruits
au sirop

Jeudi

Salade paysanne

Hachis parmentier
(plat complet)

Brandade de légumes
aux pois chiches
(plat complet)

Pont l'Évêque

Banane

Vendredi

Céleri sauce mousseline

Filet de colin d'Alaska

Petits pois

Yaourt local



Gâteau Normand
(œufs bio)

* Plat avec porc

Plat sans viande



Plat bio