

Menus du lundi 23 mars 2026 au dimanche 29 mars 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : SANS VIANDE

	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars	Samedi 28 Mars	Dimanche 29 Mars
DEJEUNER	<p>TERRINE AUX DEUX POISSONS TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC SALADE VERTE ASSORTIMENT DE FROMAGES KIWI</p>	<p>AVOCAT MACEDOINE MAYONNAISE POISSONNETTE PANEE HARICOT VERT PERSILLE GATEAU RIZ SUR LIT CAMEL</p>	<p>RADIS BEURRE OMELETTE NATURE LENTILLE VERTE TOMME NOIRE CLEMENTINE</p>	<p>SALADE FARFALLES SURIMI FROMAGE BLANC CURRY STEAK DE BOULGOUR ET MILLET COURGETTE A LA VACHE QUI RIT CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVE AUX ECHALOTES CROUSTILLANT AU FROMAGE POMME DE TERRE CUBE RISSOLEE FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>SALADE ENDIVE CROUTON BLEU COLOMBO DE POISSON RIZ THAI CREME DESSERT AU CAFE</p>	<p>SALADE AU CHEVRE BRANDADE DE MORUE FRAICHE BLEU BROWNIES CHOCOLAT</p>

DINER

SALADE PIEMONTAISE AU
THON
AIGUILLETTE DE BLE ET
CAROTTES PANEE
BEIGNET DE CHOU FLEUR
OEUF AU LAIT
MADELEINE CLOCHE AUX
OEUFS

VELOUTE A LA CAROTTE
BRANDADE DE MORUE
FRAICHE
BLEU
COMPOTE PECHE

PIZZA AUX 3 FROMAGES
MAISON
FILET DE COLIN CREME A
L'OSEILLE
PUREE DE POTIRON
CREME DESSERT A LA
VANILLE
PAIN D'EPICES

VELOUTE AUX 7 LEGUMES
FILET DE COLIN AU
CURRY
SEMOULE
CAMEMBERT
BANANE

FEUILLETE JARDINIERE
OEUFS MOLLETS
GRATIN D'EPINARD A LA
BECHAMEL
ORANGE
GAUFRETTE FOURREE A
LA VANILLE

VELOUTE A LA
PROVENCALE
LASAGNE AUX LEGUMES
GRILLES
ANANAS AU SIROP

MACEDOINE DE
LEGUMES
CROUSTILLANT AU
FROMAGE
CAROTTE A LA CREME
POMME JAUNE