

Menus du lundi 30 mars 2026 au dimanche 5 avril 2026

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

	Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avr.	Jeudi 2 Avr.	Vendredi 3 Avr.	Samedi 4 Avr.	Dimanche 5 Avr.
DEJEUNER	SALADE COLESLAW COUSCOUS DE BOULETTE DE LENTILLES VERTES BIO SEMOULE ASSORTIMENT DE FROMAGES VELOUTE FRUUX	AVOCAT VINAIGRETTE POISSONNETTE PANEE FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR HARICOTS PLATS PERSILLES CLEMENTINE	OEUF MAYONNAISE AU THON BOULETTES VEGETALES A LA NAPOLITAINE CAROTTE VICHY ECLAIR AU CHOCOLAT	LAITUE AUX DES D'EMMENTAL OMELETTE AUX FINES HERBES PUREE DE PATATE DOUCE BLEU KIWI	CREPE AU FROMAGE FILET DE COLIN ECHALOTE ESTRAGON CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL POMME JAUNE	TERRINE AUX DEUX POISSONS TORTELLINI RICOTTA EPINARD CREME BASILIC CAMEMBERT COMPOTE PECHE	OEUF MAYONNAISE FILET DE SAUMON PUREE DE POIS CASSE CANTAL GATEAU BASQUE A LA CREME

DINER

SALADE DE LENTILLES
OMELETTE NATURE
RATATOUILLE
GOUDA
BANANE

POTAGE DE LEGUMES
VERTS CROUTON
EMMENTAL
TARTE AU FROMAGE
PUREE DE POTIRON
RIZ AU LAIT

SALADE ENDIVE
CROUTON BLEU
FILET DE COLIN SAUCE
TARTARE
GNOCCHI AU FROMAGE
PECHE AU SIROP

VELOUTE AUX 7 LEGUMES
CROUSTILLANT AU
FROMAGE
HARICOTS PLATS
PERSILLES
GATEAU RIZ SUR LIT
CARMEL

BETTERAVE AUX
ECHALOTES
LASAGNE AUX LEGUMES
GRILLES
LAITUE
PETIT SUISSE AROMATISE

SALADE FARFALLES
SURIMI FROMAGE BLANC
CURRY
QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
BROCOLIS BECHAMEL
SAINT MORET NATURE
CLEMENTINE

SOUPE DE POISSON
FILET DE COLIN CREME A
L'OSEILLE
RIZ THAI
BANANE