

















Menus du 23 au 29 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Midi	Scandinavie salade de pommes de terre/hareng tartine nordique ~.~ chili végétarien Colin meunière Sauce mayo, crème, citron ~.~ Légumes rôtis à la suédoise riz basmati ~.~ Maasdammer Yaourt nature ~.~ Gâteau danois (quatre quart coco râpé) Kiwi Verrine fromage blanc/chantilly	Slovénie Poatge carottes poireaux céleris et orge 🏠 saumon fumé ~.~ Jambon grillé Paprikash volaille 🏠 sauce crème ~.~ Boulgour Gratin de brocolis 🏠 ~.~ Maasdammer Yaourt nature ~.~ banane marbré Salade de fruits	Chypre laitue au thon Salade de pâtes à la grecque 🏠 ~.~ Cabillaud Sauce curry ~.~ Frites poêlée de champignons ~.~ Saint Paulin Yaourt nature ~.~ Gâteau aux amandes 🏠 orange Yaourt à la grecque	Italie Brushettas 🏠 Salade à l'italienne 🏠 ~.~ carbonara filet de colin sauce beurre blanc ~.~ Coquillettes épinards ~.~ Saint Paulin Yaourt nature ~.~ Pommes tiramisu yaourt aux fruits

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
 Oeufs
  Poissons
  Soja