

















Menus du 30 mars au 05 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avr.	Vendredi 03 avr.
Midi	carottes aux agrumes Mousse de canard ~.~ Emincé de dinde Tandoori 🏠 paupiette de veau sauce crème ~.~ Poêlée aux carottes Riz pilaf ~.~ Brie Yaourt nature ~.~ banane Pastel del nata Salade de fruits	nems de légumes taboulé ~.~ omelette Saucisse ~.~ Haricots verts Lentilles (bio) verte ~.~ Brie Yaourt nature ~.~ donuts mousse au chocolat Poire	Jambon fumé terrine de poisson ~.~ bolognaise 🏠 Filet de merlu sauce tomate ~.~ brocolis macaroni ~.~ Saint Nectaire Yaourt nature ~.~ cadre bora bora liégeois vanille orange	Laitue emmental salade de perles marines ~.~ Nugget's de poulet oeufs durs sauce crème ~.~ choux fleurs vapeur mélange de 5 céréales ~.~ Saint Nectaire Yaourt nature ~.~ Cookies petits suisses Pommes

 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