








Menus Composition d'un plateau, **un plat principal**, **un produit laitier**, et au choix **une entrée** *ou* **un dessert**

Semaine du 16 au 20 Mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Concombre	Salade iceberg	Salade de PDT	Œuf dur mayonnaise 
Parmentier de poisson 	Saucisse Chipolata	Steak de veau aux oignon caramélisé	Filet de merlu sauce tomate 	Fricassée de colin d'Alaska PMD 
Hachis parmentier	Nuggets Crispi Dor	Saumon ciboulette 	Wings de poulet sauce barbecue	Cordon bleu de volaille
Brocoli	Petit pois 	Tian de légumes	Frites	Haricot vert Macaroni
Purée PDT	Riz sauce tomate	Mélange 5 céréales	Cordiale de légumes	Assortiment de laitage
Assortiment de laitage	Assortiment de laitage	Assortiment de laitage	Assortiment de laitage	Assortiment de laitage
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Beignet pomme 	Mousse chocolat	Compote de fruits	Gâteau pomme	Yaourt aux fruits

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air