

Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Raïta de légumes (fromage blanc, radis, carottes, concombre) (Allergène : lactose) Œuf dur mayonnaise (Allergènes : œuf, moutarde) Cordon bleu (Allergènes : gluten, lactose) Torsades  (Allergène : gluten) Épinards et champignons  Laitage au choix (Allergène : lactose) Liégeois caramel  (Allergène : lactose) Petit suisse aux fruits  (Allergène : lactose)	Trio de maïs, pois chiches et petits pois  Chou rave et pommes  , ananas (Allergène : ananas) Marée du jour (Allergène : poisson) Petits pois/carottes  Riz  au safran Laitage au choix (Allergène : lactose) Fruits frais 	Salade Cobb (salade, œuf, parmesan, bacon, croûtons) (Allergènes : gluten, œuf, lactose) Boulgour  (Allergène : gluten) aux légumes cajun Laitage au choix (Allergène : lactose) Panna cotta fruits rouges (Allergène : lactose)	Wrap de crudités (Allergène : gluten) Potage de saison (Allergène : lactose) Boulettes d'agneau Semoule  (Allergène : gluten) Légumes de couscous (Allergène : céleri) Laitage au choix (Allergène : lactose) Fruits frais 

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

La Principale
C. MELEARD

L'Infirmière
C. HAMON

La Gestionnaire
L. FOUERE

