

*Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026*

## Lundi 30 mars

Salade de pâtes villageoise  
(maïs, lardons, mimolette)

(Allergènes : gluten, lactose)

Concombre 

Omelette  au fromage

(Allergènes : œuf, lactose)

Aubergines et pois chiches   
à la tomate

(Allergène : tomate)

Semoule 

(Allergène : gluten)

Laitage au choix 

(Allergène : lactose)

Fruits frais 

## Mardi 31 mars

*Menu asiatique*

Chou chinois  
et carottes râpées 

Samoussa

(Allergènes : gluten, soja)

Boeuf Lok Lak

(Allergènes : soja, tomate)

Riz 

Carottes  et soja frais poêlé

(Allergène : soja)

Laitage au choix

(Allergène : lactose)

Fruits frais 

Tarte de noix de coco

(Allergènes : gluten, œuf, lactose)

## Jeudi 2 avril

Avocat  nature

Macédoine de légumes  
mayonnaise

(Allergènes : œuf, moutarde)

Marée du jour

(Allergène : poisson)

Sauce estragon

Gratin dauphinois

(Allergène : lactose)

Laitage au choix

(Allergène : lactose)

Tarte à la banane

(Allergènes : gluten, œuf, lactose)

## Vendredi 3 avril

Rillettes de sardines

(Allergènes : gluten, poisson)

Escalope de poulet 

Sauce curry tikka massala

(Allergène : lactose)

Boulgour 

(Allergène : gluten)

Laitage au choix

(Allergène : lactose)

Fromage blanc au sucre

(Allergène : lactose)

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

