



Semaine du 16 AU 20 MARS 2026, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TERRINE DE LA FERME BETTERAVES MACEDOINE	ANIMATION JAMBON BRAISE SALADE COMPOSEE CAROTTE RAPEES ROSETTE	SALADE D'ENDIVES CELERIS REMOULADE SALADE DE LENTILLES	MENU JAPONAIS SALADE DE CHOUX CONCOMBRE POMME DE TERRE CERVELAS	FEUILLETE FROMAGE SALADE COMPOSEE SALADE VERTE
BOULETTE DE BŒUF FILET DE POISSON	JAMBON BRAISE POISSON PANE	CUISSE DE VOLAILLE QUENELLE SAUCE TOMATE	POULET TERIYAKI CREPE AU FROMAGE	ROUGAIL SAUCISSE FILET DE POISSON
LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	EPINARD LENTILLES	PRINTANIERE FRITE	WOK DE LEGUMES SAUTEES RIZ	CAROTTES PATE
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
FRUITS COMPOTE SALADE FRUITS	FRUITS COMPOTE MOUSSE FRAMBOISES	FRUITS COMPOTE GATEAU A LA CAROTTE*	FRUITS COMPOTE FLAN AU LAIT DE COCO	FRUITS COMPOTE LIEGEOIS CHOCOLAT
Produit local	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	
CORDON BLEU	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CREME	LASAGNE AU POISSON	HOT DOG	
HARICOTS VERTS	PÂTES		POTATOES	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	