



Menu

Du 23 au 27 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
Laitue iceberg et croûtons	  Salade de riz BIO à la catalane		Betteraves vinaigrette	 Céleri rémoulade
Vinaigrette miel			Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
				
Saucisse diot * Knack de volaille	Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)		  Semoule façon couscous BIO	 Filet de lieu noir frais sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)
 Purée de pommes de terre BIO	Petits pois			Légumes aïoli (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
 Meule de Savoie	Fromage frais nature et sucre		Brie	 Yaourt nature BIO et sucre
Liégeois à la vanille	 Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Crêpe moelleuse sucrée
 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Nouvelle recette	 Plat durable	