

**Semaine du 16 au 20 mars 2026**

<b>MENU MIDI</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>Entrées</b>	Salade de lentilles	Coleslaw mayonnaise	Carottes râpées	Salade verte iceberg circuit court
<b>Viande / Poisson</b>	Steak de veau à la moutarde Escalope panée végatale	Croque-Exquis	Bolognaise de bœuf Poisson sauce moqueca	Colin sauce finlandaise
<b>Féculent</b>	Polenta aux oignons	Riz pilaf	Torsades	Gratin dauphinois
<b>Légumes</b>	Chou-fleur béchamel	Haricots verts	Courgettes	Champignons
<b>Fromage / Laitage</b>	Tartare nature	St Paulin	<b>Bûche de chèvre (coupe)</b>	Cantal <b>AOP</b>
<b>Desserts</b>	Orange bio	Banane RUP	Purée de fruits bio du chef	Flan vanille nappé caramel

\* Présence de Porc

*Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.*