

# **MENU DU 16 AU 20 MARS 2026**

## **LUNDI 16 MARS**

*Macédoine de légumes  
Wrap aux rillettes de thon*

*Jambon braisé  
Croq tomate fromage végétarien*

*Haricots verts et tomates cerise  
Macaroni bio*

*Yaourt nature sucré*

*Corbeille de fruits*

## **MARDI 17 MARS**

*Taboulé de choux fleur  
Champignons à la grecque*

*Sauté de veau  
à la crème de poireau et poivre  
Maraconi bio*

*Petits pois  
Riz de Camargue*

*Bûche de chèvre  
Emmental*

*Mousse au chocolat  
Au lait, noir, ou citron*

## **JEUDI 19 MARS**

*Assortiment de crudités*

*Tripes de la Trappe  
Boulettes kefta dinde agneau  
aux épices*

*Frites  
Tomates provençales*

*Gouda*

*Tarte aux pommes*

*Iles flottantes maison*

## **VENDREDI 20 MARS**

*Assortiment de crudités*

*Poisson du marché  
Sauce aneth*

*Crozets au sarrasin*

*Fenouil*

*Yaourt nature sucré*

*Méli-mélo de fruits divers*

LA PRINCIPALE  
V.GOUDE



LE GESTIONNAIRE  
JB. F. JACQUES

