

# *Menu 30 mars au 3 avril 2026*

## **LUNDI 30 MARS**

*Œufs durs mayonnaise  
Macédoine de légumes*

*Picatta de poulet à l'italienne*

*Ratatouille  
Macaroni au basilic et ail*

*Yaourt nature sucré bio*

*Fruits de saison*

## **MARDI 31 MARS**

*Assortiment de crudités*

*Dos de merlu sauce pêcheur*

*Pommes de terre vapeur  
Petits pois*

*Fromage à la coupe*

*Liégeois chocolat, vanille, café*

## **JEUDI 2 AVRIL**

*Flan du fromager (edam et gruyère)  
Betteraves cuites*

*Mafé végétarien aux cacahuètes*

*Riz de Camargue bio*

*Fromage à la coupe*

*Muffins au chocolat blanc*

## **VENDREDI 3 AVRIL**

*Salade de chèvre chaud  
Cake au thon*

*Emincé de bœuf  
aux légumes du soleil*

*Haricots verts au parmesan*

*Céréales gourmandes*

*Yaourt nature sucré bio*

*Fruits de saison*

LA PRINCIPALE  
V.GOUDE

LE GESTIONNAIRE  
JB. PATYN