

Semaine du 23 mars au 29 mars 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 23.3.	Crème de maïs doux Rôti de porc Sauce crème aux asperges Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Yoghourt caramel	Crème de maïs doux Tortilla aux légumes Salade de quinoa tricolore Yoghourt caramel
Mardi 24.3.	Crème de pois verts Haut de cuisse de poulet Sauce à l'ail des ours Blé aux légumes de printemps Crème au chocolat	Potage purée de légumes Curry de patates douces, pois chiches et épinards Salade de courgettes crues Crème au chocolat
Mercredi 25.3.	Potage aux fines herbes Vol-au-vent de roesti Salade coleslaw Salade de kiwis	Potage aux fines herbes Vol-au-vent de roesti aux légumes thaï et curry Salade coleslaw Salade de kiwis
Jeudi 26.3.	Crème de poireaux Steak haché de veau Sauce au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Mangue	Crème de poireaux Emincé de quorn au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Mangue
Vendredi 27.3.	Crème d'avoine Dos de cabillaud poché Sauce poisson au citron vert Riz de Camargue Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles	Crème d'avoine Rondino aux herbes alpines Sauce à la crème Fromage râpé Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles
Samedi 28.3.	Crème de pois jaunes Rôti de boeuf au Pinot noir Rösti Romanesco vapeur Compote de pommes	Potage purée de légumes Cocotte de quinoa, haricots rouges à la mexicaine Compote de pommes
Dimanche 29.3.	Crème de légumes Emincé de canard au poivre vert Spirales Salade batavia Salée à la crème	Crème de légumes Dés de tofu sautés au sésame grillé et soja Sauce brune Spirales Salade batavia Salée à la crème