



MENU DU 24 AU 28 MARS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS DE MIDI	<p>Salade mesclun</p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p>Yogourt aux fraises</p>	<p>Salade mesclun</p> <p>Saucisse de veau à l'ail des ours (CH)</p> <p>Légumes de Marrakech</p> <p>Frites de manioc</p> <p>Tartelettes au chocolat</p>	<p>Salade composée</p> <p>Pakora de légumes et pain pita avec sauce yogourt</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade mesclun</p> <p>Sauté de veau Marengo (CH)</p> <p>Riz créole</p> <p>Mirepoix de légumes</p> <p>Gaufres</p>	<p>Salade mesclun</p> <p>Filets de carrelet (FAO 27) aux poireaux</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Epinards en branches</p> <p>Mousse de Toblerone blanc</p>
GOÛTER	Yogourt & fruits	Yogourt & fruits	Yogourt & fruits	Yogourt & fruits	
REPAS DU SOIR	<p>Salade de dents de lion</p> <p>Filet de poulet pané</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade composée</p> <p>Empanadas de légumes</p> <p>Yogourt nature</p>	<p>*****</p>	<p>Salade composée</p> <p>Malakoff</p> <p>Fruits de saison</p>	

PRESENCE DE GLUTEN EN ROUGE