

## MENUS DU 23 MARS AU 3 AVRIL 2026

<p><b><u>Lundi 23 Mars</u></b></p> <p>Betteraves/Macédoine/Sardines Sauté de poulet au curry Semoule Fruit de saison</p>	<p><b><u>Lundi 30 Mars</u></b></p> <p>Salade verte/Tomates Parmentier de canard Fruit de saison</p>
<p><b><u>Mardi 24 Mars</u></b></p> <p>Salade de riz Boudin aux pommes Cordon bleu de dinde Poêlée mélange du soleil Donut's chocolat</p>	<p><b><u>Mardi 31 Mars</u></b></p> <p>Taboulé Rôti de porc / Filet de colin Haricots verts Gâteau à l'orange</p>
<p><b><u>Jeudi 26 Mars</u></b></p> <p>Quiche Lorraine/Thon Cœur de canard / Saucisse grillée §Purée Pommes de terre Glace</p>	<p><b><u>Jeudi 2 Avril</u></b></p> <p>Salade verte Gigot d'agneau / Curry de volaille au lait de coco Carottes sautées et P. de terre §Paris Brest</p>
<p><b><u>Vendredi 27 Mars</u></b></p> <p>Céleri rave/Carottes râpées Beignets de poisson / Paupiette de saumon Riz Yaourt nature sucré</p>	<p><b><u>Vendredi 3 Avril</u></b></p> <p>Carottes râpées/endives/ Concombres à la crème Filet de poisson bordelaise Pâtes Fromage / Biscuit</p>

**L'Adjoint Gestionnaire**

**L'Infirmière**

**Le Principal**

**J-L.Plante**

**C.Giroussens**

**E.Mourtada**

§ Assemblé sur place

§ Fait maison-recette du chef

§ Issu de l'Agriculture Biologique

§ Produits locaux