



Menus du 23 au 28 mars 2026




lun. 23 mars 26

Pizza au fromage 


Filet de colin meunière 


Épinards béchamel 

Petit fromage
frais nature

Salade de fruits 


mar. 24 mars 26

Œuf dur mayonnaise 

Quenelles natures
saute tomate 


Riz 


Meule d'Altermont 

Purée de pommes 

mer. 25 mars 26

Macédoine
mayonnaise 



Penne semi complètes
sauce saumon crème 



Fromage fondu 


Kiwi 



jeu. 26 mars 26

Coleslaw  


Paleron de bœuf à la
cuillère  



Purée
de patates douces  



Produit laitier 



Flan pâtissier  

ven. 27 mars 26

Pâté de campagne 

Curry de pois chiches
et merguez  



Semoule
semi complète  



Yaourt nature  

Banane 



28 mars 2026

Maquereau
au vin blanc

Tête de veau
sauce gribiche  


Pommes de terre
persillées  

Produit laitier

Pruneaux au vin  



les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

 Plat cuisiné par le Service Restauration de la ville

