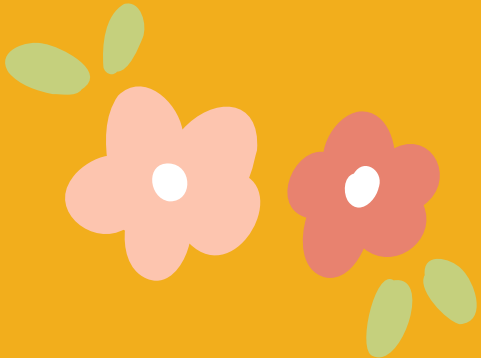




MENU DE MARS 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6	Potage du jour Fusillis Bolognaise Allergènes : gluten, oeufs	Potage du jour Choucroute, saucisse, purée Allergènes : lait, oeufs	/	Potage du jour Boudin blanc, compote de pommes, pommes de terres rissolées Allergènes : /	Potage du jour Vol-au-vent, riz Allergènes : lait
Du 9 au 13	Potage du jour Hachis parmentier, haricots verts Allergènes : lait, oeufs	Potage du jour Boulettes sauce tomate, pâtes tricolores Allergènes : gluten, oeufs	/	Potage du jour Waterzooi de poulet, riz Allergènes : lait	Potage du jour Pennes au jambon Allergènes : lait, gluten, oeufs
Du 16 au 20	Potage du jour Couscous de poulet Allergènes : gluten	Potage du jour Cordon bleu, chou-fleur sauce blanche, purée Allergènes : lait, oeufs	/	Potage du jour Etuvées à la saucisse, carottes vapeur Allergènes : /	Potage du jour Fish-steak, riz, ratatouille Allergènes : poisson
Du 23 au 27	Potage du jour Steak suisse, haricots verts, pommes de terre rissolées Allergènes : lait	Potage du jour Rôti de porc sauce échalote, purée de céleri et carottes Allergènes : lait, oeufs, céleri	/	Congé pédagogique 	
Du 30 au 31	Potage du jour Blanc de poulet sauce chasseur, pommes de terre, brocolis sauce blanche Allergènes : lait	Potage du jour Coquillettes au jambon Allergènes : gluten, lait, oeufs	/		



Ce menu est susceptible d’être quelque peu modifié selon l’approvisionnement. Les allergènes seront quant à eux respectés.