

MENUS DU 9 AU 15 MARS 2026

JOUR	MIDI	SOIR
L	Salad'Bar Entrée chaude au choix et salade verte <i>Salade composée</i> Filet de poulet sauce moutarde à l'ancienne Brochettes de poisson sauce crevette <i>For Normand Salé Ou Purée à l'ancienne / Poêlée de légumes Bio</i> Yaourts Bio au choix / Salade d'agrumes, pain d'épice / Fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Émincé de bœuf sauce aux poivrons Poisson à la crème Lentilles au jus et dés de carottes / Champignons de Paris persillés Fromage / Yaourt / Compote au choix / Corbeille de fruits
Ma	<i>Plats végétariens / Salad'Bar</i> <i>Cake Belge aux endives et salade verte</i> <i>Salade composée</i> <i>Frittata aux légumes d'hiver</i> Boles de Picolat Tagliatelles au beurre / Carottes Bio Vichy Plateau de fromages Bio / Abricots au sirop / Fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Cerveaux grillé au paprika Filet de poisson sauce citronnée Ebly au jus / Brocolis Bio à la béchamel Fromage / Yaourt / Corbeille de fruits
Me	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Cannellonis gratinées au Bœuf Raviolis gratinés épinards, Ricotta Haricots verts persillés Yaourts Bio au choix / Biscuit / Corbeille de fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Haché de veau sauce crémeuse Poisson pané et tranches de citron P.de terre vapeur / Tomates au four Fromage / Yaourt / Corbeille de fruits
J	<i>Plats végétariens / Salad'Bar</i> <i>Feuilles de vignes farcies</i> <i>Salade composée</i> <i>Pizza "4 fromages" et salade verte</i> Poisson Pané et tranches de citron Gnocchis crème Kiri, persil / Aubergines grillées Fromages Bio au choix / Corbeille de fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Spaghettis à la bolognaise Spaghettis au thon Poêlée Champêtre Bio Fromage / Yaourt / Corbeille de fruits
V	Salad'Bar Rillettes de sardines et tartines grillées <i>Salade composée</i> Kebab de poulet et sa sauce blanche "maison" Fish burger Frites / Courgettes Bio crème de curry Yaourts Bio / Crumble Pomme Poire / Corbeille de fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Chili con carné Pavé de Merlu au bouillon asiatique Riz parfumé / Gratin de blettes Bio Fromage / Yaourt / Corbeille de fruits
S	Salad'Bar *** <i>Salade verte</i> Rôti de porc Orloff Poisson du jour Macaronis au gruyère / Epinards à la crème Plateau de fromages Bio / Compote / Corbeille de fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Chipolatas aux herbes Colin au pesto Céréales gourmandes / Gratin de potirons Fromage / Yaourt / Île flottante / Corbeille de fruits
D	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Steak haché sauce au bleu Calamars à la Romaine P. de terre saladaise / Haricots beurre Bio persillés Yaourts Bio au choix / Corbeille de fruits	Salad'Bar *** <i>Salade composée</i> Jambon grillé sauce aux câpres Filet de lieu à la provençale Semoule parfumée au jus / Chou-fleur à la béchamel Fromage / Yaourt / Salade de fruits / Corbeille de fruits

GÔUTER : Pain en accompagnement / Fruit / Boisson

PS : CE MENU EST SUSCEPTIBLE DE MODIFICATIONS SELON APPROVISIONNEMENTS.

* Menu "Conseil"

LA SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
Mme CHAUMES

LE RESPONSABLE RESTAURATION
M. HOUEDRIE

LA PROVISEURE
Mme GRAND