

Mars 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<u>09 au 13</u>	Emincé bicolore Croustillant fromager Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pizza fromage Poisson tomate épinards Riz Tomme Noire Mousse chocolat	Salade du Chef * Saucisse Knack # Haricots blancs tomate Sablé des Flandres Yaourt sucré	Velouté de tomate Nuggets de blé Purée Compote Gâteau au yaourt
<u>16 au 20</u> <u>Hauts de Fr.</u>	Betteraves Paupiette de veau Petits pois Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Velouté carottes Tortellinis ricotta Epinards Petit Suisse sucré Fruit de saison	Salade Flersoise * Boulettes bœuf Carbonade Frites au four Mimolette Cake chicorée	Velouté légumes Poisson Meunière Haricots verts Edam Liégeois vanille
<u>23 au 27</u>	Salade Basque * Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre Petit Suisse Fruit de saison	Emincé bicolore Boulettes végétales Semoule Galette Bretonne Yaourt sucrée	Salade du Chef * Hachis Parmentier Pointe de Brie Compote poire	Taboulé Beignets calamar Epinards béchamel Vache qui Rit Gâteau aux pommes
<u>30/03 au 03/04</u> <u>Pâques</u>	Betteraves Paupiette de veau Petits pois carottes Emmental Novly chocolat	Crêpe au fromage Poisson tomate épinards Blé légumes Cantafrais Arlequin de fruits	Médaillon Surimi Poulet thym citron Pommes noisettes Petit Suisse Crumble pommes	Carottes râpées Tortellinis ricotta Epinards Yaourt sucré Fruit de saison

(#) Plat contenant du porc remplacé par de la volaille uniquement pour les sans porc

*Salade du Chef : tomates, maïs, fromage et salade verte

*Salade Flersoise : carottes, choux, pommes, raisins et mayo

*Salade Basque : pommes de terre, tomates et thon