































Menus

elite
Restauration

Du lundi 30 mars 2026 au vendredi 3 avril 2026

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Coleslaw   	Salade de pomme de terre   	Pâte en croûte*     	Haricots verts vinaigrette  
Couscous végété (légumes, pois chiches,)   	Jambon braisé * 	Rôti de dinde    	Colin sauce tomate (s/sel) 
Semoule 	Carottes braisées	Pommes de terre boulangère 	Riz
Yaourt aromatisé 	Petit moulé nature 	Chaurce AOP 	Yaourt sucré 
Fruit de saison	Liégeois vanille 	Dessert pâtissier 	Compote de pomme



Anhydride sulfureux et sulfites



Lait et produits à base de lait



Poissons et produits à base de poissons



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Céréales contenant du gluten



Oeufs et produits à base d'oeufs