

Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
---------------------	---------------------	---------------------	------------------------

ENTREE Salade de pate au pesto BIO	PLAT Cordon bleu de dinde	PLAT Filet de poulet VF sauce au bleu maison	ENTREE Radis beurre
PLAT Falafel sauce provencale	GARNITURE Julienne de légumes	GARNITURE Tagliatelles	PLAT Paëlla de poisson maison
GARNITURE Puree de carotte maison	FROMAGE Yaourt nature sucré BIO fermier BZH	FROMAGE Edam à la coupe	GARNITURE Garniture paëlla maison
FROMAGE Gouda à la coupe	DESSERT Gateau yaourt aux zestes de citron maison	DESSERT Panna cotta à la mûre maison	DESSERT Poire

Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
---------------------	---------------------	---------------------	------------------------

ENTREE Salade de pate au pesto BIO	PLAT Cordon bleu de dinde	PLAT Filet de poulet VF sauce au bleu maison	ENTREE Radis beurre
PLAT Falafel sauce provencale	GARNITURE Julienne de légumes	GARNITURE Tagliatelles	PLAT Steak haché de veau
GARNITURE Puree de carotte maison	FROMAGE Yaourt nature sucré BIO fermier BZH	FROMAGE Edam à la coupe	GARNITURE Riz jaune
FROMAGE Gouda à la coupe	DESSERT Gateau yaourt aux zestes de citron maison	DESSERT Panna cotta à la mûre maison	DESSERT Poire