

MENUS DU 2 MARS AU 10 AVRIL 2026

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MARS 2026	DU 2 AU 6					RAGOÛT DE DINDE À L'IRLANDAISE	PLAT SANS PORC
			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR	OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 9 AU 13				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		PANÉ DU FROMAGER	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCE DU JOUR	SAUCISSE VÉGÉTALE		PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 16 AU 20		SAUTÉ DE POULET SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
			FALAFELS DE FÈVES SAUCE DU JOUR	MINI-FARFALLES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	BURGER FROMAGER	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 23 AU 27			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		MOZZARELLA STICKS		OMELETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES VERTES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 30/03 AU 3/04		SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			SAUCISSE VÉGÉTALE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	GALETTE DE POIS ET LÉGUMES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 6 AU 10	FÉRIÉ			ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE VÉGÉ
							PLAT SANS PORC
			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	GALETTE DE QUINOA PROVENÇALE SAUCE DU JOUR	FALAFELS DE POIS CHICHES BIO SAUCE DU JOUR	LASAGNES AU PESTO	PLAT VÉGÉTARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."