










## Menu Allégé en sel – SE 10 du 02 au 08 mars 2026

		LUNDI 02		MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06		SAMEDI 07		DIMANCHE 08
<b>ENTREE</b>	H1	SALADE DE MAÏS	H1	HARICOTS VERTS 	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE 	H1	CÉLERI RÉMOULADE	H1	<b>ANTI-PASTI</b>	H1	<b>SALADE BLANCHE</b>
<b>POTAGE MAISON</b> 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	<b>POTAGE</b>	H4	<b>POTAGE</b>
<b>PLAT</b>	V1	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNON	V2	FILET DE POULET CUISINÉ 	V1	*ROTI DE PORC*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	BŒUF BOURGUIGNON	V1	<b>CARRI DE POULET COURGETTES COCO</b>	V2	<b>LANGUE DE BOEUF</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	L1	POMMES GRENAILLE	L1	LENTILLES	L1	POMMES VAPEUR	L1	SEMOULE	L1	PATES	L1	<b>PLAT COMPLET</b>	L1	<b>POMMES BOULAN-GÈRES</b>
<b>DESSERT</b>	D1	YAOURT SUCRÉ 	D1	FRUIT	D1	MOUSSE CHOCOLAT 	D1	TARTE AUX POMMES	D1	COMPOTE	D1	<b>CRÈME VANILLE</b>	D1	<b>FRUIT</b>
<b>DESSERT</b>	D2	FRUIT	D2	LAITAGE 	D2	MOSAÏQUE DE FRUITS	D2	FLAN VANILLE	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D2	<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	D2	<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>

SALADE BLANCHE : cèleri râpé, germe de soja, cœur de palmier, jus de citron, mayonnaise, muscade

ANTI-PASTI : courgettes, brunoise de légumes, artichaut, basilic, olives noires, origan, sce tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes