








MENU – SELF



Semaine du 30 MARS au 03 AVRIL 2026

JOUR	HORS d'ŒUVRE	VIANDES - LEGUMES	FROMAGE – DESSERT
LUNDI 30	POTAGE VERMICELLE	ESCALOPE DE PORC  HARICOTS BEURRE	YAOURT  
MARDI 31	POTAGE DUO DE BETTERAVES ROUGES ET MAIS	HACHIS PARMENTIER 	COMPOTE
MERCREDI 01 	POTAGE CAROTTES RAPEES	PATES CARBONARA PATES VARBONARA	LIEGEOIS
JEUDI 02	POTAGE SALADE VERTE EMMENTAL	BLANQUETTE DE VEAU  CAROTTES VICHY 	FLAN PATISSIER
VENDREDI 03	POTAGE TOMATE EN SALADE	GRATIN DE POISSON	FROMAGE FRUITS

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.



La Principale

La Gestionnaire

L ROUBERTIE

S COSTA

