



MENU du 30 MARS au 3 AVRIL 2026

Origine de la viande bovine : France

LUNDI 30 MARS 2026

Fait maison : Taboulé **ou** Salade de blé

Saucisse de Morteau **IGP**

Fait maison : Lentilles à la tomate

Munster

Fruit de saison

MARDI 31 MARS 2026

Fait maison : Velouté de légumes de saison

Filet de dinde : **Produits frais**

Frites

Liégeois au chocolat **ou** liégeois au café

JEUDI 2 AVRIL 2026

Menu végétarien

Pamplemousse **ou** salade aux pommes

Fait maison : Croque monsieur aux 3 fromages

Haricots beurre

Bûche du Pilat

Fruit de saison

VENDREDI 3 AVRIL 2026

Concombre **ou** tomates vinaigrette : **Produits frais**

Calamars

Blé à la tomate

Emmental

BIO : Flan vanille nappé de caramel

La Principale,
Sandrine BOETSCH