



S 2 du 02 au 06 mars 2026



MIDI

SOIR

LUNDI
02/03

Salade verte ou feuilleté hot dog
Bœuf Stroganoff
Fallafels à la menthe
Choux fleurs en gratin
Fromage carré de l'Est bio
Compotes bio



Potage de légumes
Rissollette de veau
Pâtes tricolores bio
Yaourts à boire
Orange

MARDI
03/03

Pamplemousses ou navets râpés aux surimis
Jambon sauce madère
Poisson sauce Aneth
Frites fraîches
Comté bio
Poires



Pamplemousse aux crevettes
Filet de poisson
Brunoise de légumes
Cancoillotte
Clafoutis maison

MERCREDI
04/03

Wraps au thon
Steak de bœuf sauce au bleu
Duo de haricots bio
Babybel
Danettes liégeoises



Menu végétal
Betteraves mimosa
Lasagnes aux légumes du soleil
Salade verte
Fromage blanc à la crème de marron
Pommes golden



JEUDI
05/03

Salade verte composée ou mortadelle
Filet de colin à la Louisiane
Semoule bio
Camembert
Tiramisu maison
Ou
Salade de fruits maison



Tarte aux poireaux
Côte de porc charcutière
Poêlées de légumes
Leerdamer
Crème spéculos



VENDREDI
06/03

Menu végétal
Lentilles vinaigrette ou salade d'agrumes
Parmentier végétarien maison
Salade verte
Vache qui rit bio
Fruits



Salade variée
Poulet à l'abricot
Frites gouttière
Ice tea
Verrine mascarpone spéculos framboises

Produit :

Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur