



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Oeuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage		Coleslaw	Samoussa
PLAT	Dahl de lentilles	Boulettes à l'agneau		Sauté de boeuf au paprika	Filet de lieu sauce aurore
ACCOMPAGNEMENT	Riz blanc	Gratin de chou-fleur		Pommes de terre vapeur	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages	
DESSERT	Fruit de saison	Abricots au sirop		Beignet au chocolat	Salade de fruits



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres à la crème	Taboulé		Quiche au fromage	Macédoine de légumes
PLAT	Jambon braisé sauce brune	Nuggets de blé sauce ketchup		Blanquette de volaille	Rouille de seiche
ACCOMPAGNEMENT	Purée de patate douce	Carottes vichy		Purée de pommes de terre	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages	
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert		Fruit de saison	Flan vanille



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FERIE	Salade de haricots verts		Carottes râpées	Salade de pommes de terre
PLAT		Couscous aux pilons de poulet et merguez		Tortellinis ricotta épinards	Filet de poisson meunière sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT		Semoule			Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages		Plateau de fromages et laitages	
DESSERT		<i>Dessert de Pâques</i>		Mousse au chocolat	Fruit de saison



ECOLE LA SALLE

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de riz	Salade de tomates		Croque monsieur	Salade de lentilles
PLAT	Galette végétarienne	Sauté de porc au curry		Poulet basquaise	Filet de lieu au pesto
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés	Boulgour		Riz blanc	Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages	
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois		Compote de pommes	Cookie