

# **MENUS DU 23 au 27 MARS 2026**

***Pour limiter le gaspillage alimentaire, les menus sont susceptibles de modifications.***

***Dans le cadre de la « Semaine des Langues », repas japonais le mardi 24 mars.***

## **Lundi 23 mars**

Velouté de chou-fleur curry  
Œuf dur mayonnaise  
Gratin de fruits de mer  
Tagliatelles  
Mélange de légumes et haricots rouges / Salade verte  
Îles flottantes **ou** Yaourt **ou** fruit bio

## **Mardi 24 mars**

Bouillon Miso  
Poulet Teriyaki  
Riz long  
Salade de chou blanc japonaise  
Cake matcha **ou** Yaourt **ou** fruit bio

## **Jeudi 26 mars**

Soupe de légumes  
Jambon blanc cornichons  
Boulettes de bœuf sauce au piment d'Espelette  
Semoule / Choux de Bruxelles  
Salade verte  
Ananas chantilly **ou** Yaourt **ou** fruit bio

## **Mercredi 25 mars**

Velouté de chou-fleur  
Salade méditerranéenne  
Blanquette de légumes  
Quinoa  
Salade verte  
Crumble aux poires **ou** Yaourt **ou** fruit bio

## **Vendredi 27 mars**

***Menu affiché sur l'ardoise  
à l'entrée du Restaurant.***

Il peut, par exemple, être composé à partir des menus du mercredi et du jeudi et complété par une entrée, un plat, et un dessert du jour.