

Menus de la semaine du 2 au 6 mars 2026

			Adaptation végétarienne & infos
<p>lundi 2</p> <p> GLUTEN</p> <p>1</p>	<p>Saucisse de vienne de volaille</p> <p>Dahl de lentilles et légumes</p> <p>Riz basmati</p> <p>Compote de pruneaux</p>	<p>3</p>	<p>Saucisse de soja (1)</p>
<p>mardi 3</p> <p> LAIT</p> <p>2</p>	<p>Saumon étuvé</p> <p>Sauce café de Paris</p> <p>Pommes de terre nature</p> <p>Chou-rouge et carottes</p> <p>Fruit</p>	<p>1 - 2</p>	<p>Emincé de Quorn (5)</p> <p><i>Saumon de Norvège</i></p>
<p>mercredi 4</p> <p> CELERI</p> <p>3</p>	<p></p>		
<p>jeudi 5</p> <p> FRUITS A COQUE</p> <p>4</p>	<p>*Boulettes de bœuf hongroise</p> <p>Coquillettes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yogourt fruit de la passion</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>Boulettes de froment</p>
<p>vendredi 6</p> <p> OEUF</p> <p>5</p>	<p>Soupe vaudoise</p> <p>Pain aux graines</p> <p>Gruyère et Brie Suisse</p> <p>Jambon de porc</p> <p>Fruit</p>	<p>1 - 2 - 3 - 5</p> <p>1 - 4</p>	<p>Fromages !</p> <p><i>Pain = A1</i></p>