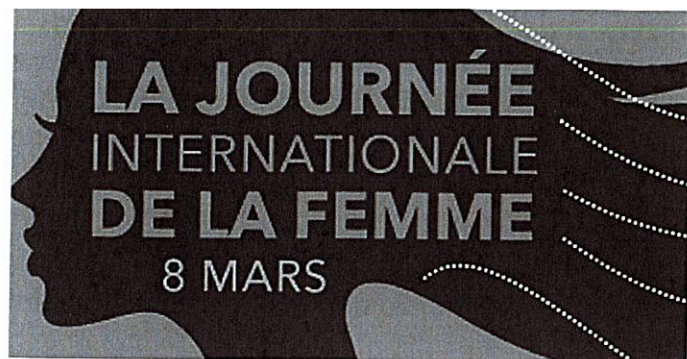


MENUS

Semaine du 2 au 6 mars 2026

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 2 MARS	Salade de chou blanc Steak haché Purée Fromage Compote	Feuilleté jambon fromage Poisson meunière Purée de pommes de terre & carottes Crème dessert Fruit
MARDI 3 MARS	Salade strasbourgeoise Médailon de merlu Epinards ou haricots verts Fromage blanc aux fruits Fruit	Avocat aux crevettes Aiguillettes de poulet corn flakes Perles & légumes chinois Fromage Crème pâtissière
MERCREDI 4 MARS	Salade de tomates au basilic Cordon bleu Farfalles & brocoli Fromage Flan au chocolat	Betteraves à la vinaigrette Escalope de dinde à la crème Riz & jardinière de légumes Fromage Fruit
JEUDI 5 MARS	Oeuf dur mimosa Duo de tortellini & ravioli Entremets à la vanille Fruit	Salade buffalo Boulettes de viande Semoule Fromage Glace
 VENDREDI 6 MARS	Carottes râpées & céleri rémoulade Pavé de poisson béarnaise Frites Fromage Moelleux au chocolat	* Circuit court  ** Produit de culture biologique 

La Secrétaire générale d'EPLÉ
N. Archenault

Le cuisinier
H. Gauthier

La principale
S. Montaland



Les menus sont planifiés sur une durée de quatre semaines, leur réalisation peut-être modifiée en fonction d'imprévus (livraisons, intempéries, etc.).