


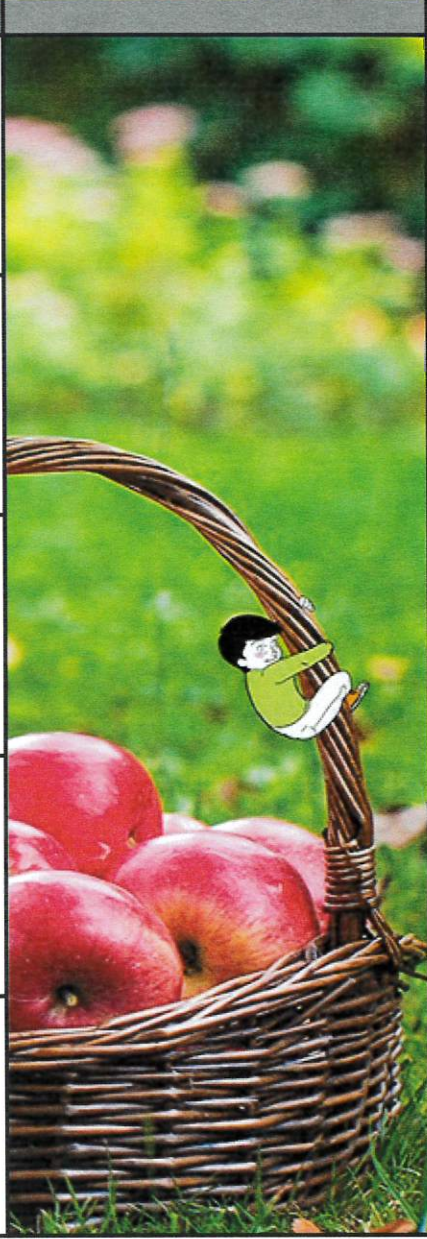







Touffreville la Corbeline  
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

/menu midi 5 composants

	Lundi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Chili sin carne <b>Riz Bio</b> créole  Cantal AOP  Crème dessert au chocolat</p>	
	Mardi	<p>Radis rose - , beurre Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème Pomme de Terre vapeur d'Yvetot - Épinards à la Béchamel Brie <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar Le Coodle Crème anglaise Pudding aux pepites de chocolat </p>	
	Vendredi	<p>Salade piémontaise nature Paupiette au veau FR  - Sauce au thym Petits pois CE2 Suisse sucré <b>Fruit de saison Bio</b> </p>	