

MENU

DU 2 AU 8 MARS 2026

Lundi	Salade haricots rouges, maïs et thon Rôti de bœuf et Endives braisées Fromage Fruits	Velouté de cresson Omelette parmentière Fromage Mousse au chocolat
Mardi	Poireaux vinaigrette Filet de colin et polenta Fromage Fruits	Soupe de carottes Chou farci Fromage Flan
Mercredi	Salade de museau Cuisse de poulet et poêlée d'haricots et pomme de terre Fromage Fruits	Soupe de brocolis Tarte à l'oignons & salade verte Fromage Petit-suisse
Jeudi	Salade de cœur de palmier Sauté de veau et penne Fromage Fruits	Velouté de petit-pois Nuggets et purée de légumes Fromage Compote
Vendredi	Salade de chèvre chaud Saumonette et chou-fleur Fromage Fruit	Soupe de champignons Lasagnes Fromage Yaourt aux fruits
Samedi	Salade de chou-rouge Sauté de porc et semoule Fromage Fruits	Velouté de patate douce Gratin de blettes Fromage Riz au lait
Dimanche	Pâté croute Rosbif et fenouil braisé Fromage Pâtisserie	Velouté de potiron Quenelles de poisson Fromage Fromage blanc

MENU

DU 9 AU 15 MARS 2025

Lundi	Salade de choux-verts aux lardons Veau marengo et riz Fromage Fruits	Soupe de carottes Quiche de légumes Fromage Semoule au lait
Mardi	Salade de lentilles Filet de lieu noir et fondue de poireaux Fromage Fruits	Soupe de choux Croziflettes Fromage Petit-suisse
Mercredi	Chou-fleur vinaigrette Hachis parmentier de canard Fromage Fruits	Velouté de cresson Gratin de salsifis au comté Fromage Crème dessert
Jeudi	Salade de pâtes Sauté de poulet et brocolis Fromage Poire au four sauce chocolat	Soupe d'épinard Gnocchis à la romaine Fromage Yaourt aux fruits
Vendredi	Betterave Moules frites Fromage Fruits	Soupe de brocolis Jambon & purée de carottes Fromage Riz au lait
Samedi	Œuf mimosa Escalope viennoise et petit-pois carotte Fromage Fruits	Soupe de citrouille Raviolis Fromage Yaourt
Dimanche	Carottes râpées Rôti de bœuf et pomme dauphines Fromage Pâtisserie	Soupe à l'oignon Tarte épinard et chèvre Fromage Fromage blanc

MENU

DU 16 AU 22 MARS 2025

Lundi	Salade de riz Rôti de porc et cotes de blettes Fromage Fruits	Velouté de petit-pois Croque-monsieur et salade verte Fromage Flan
Mardi	Salade d'endives au Bleu Filet de colin et pomme de terre Fromage Fruits	Velouté de brocolis Gratin de chou-fleur Fromage Semoule au lait
Mercredi	Salade de pomme de terre harengs Pot-au-feu Fromage Fruits	Soupe de poireaux Pizza et salade verte Fromage Yaourt aux fruits
Jeudi	Coleslow Cuisse de poulet ; Pommes rosti Fromage Fruits	Soupe de courgettes Brandade de morue Fromage Riz au lait
Vendredi	Salade de pois-chiche Steak de thon et haricots verts Fromage Fruits	Velouté de butternut Gratin de coquillettes, bacon et cheddar Fromage Compote
Samedi	Rosette Rôti de boeuf et Ebly Fromage Fruits	Soupe de chou-fleur Epinard à la florentine Fromage Café liégeois
Dimanche	Salade de chèvre chaud Magret de canard et panais Fromage Pâtisserie	Soupe de choux Pizza Fromage Yaourt nature sucré

MENU

DU 23 MARS AU 29 MARS 2025

Lundi	Salade de betteraves Steak hâché et pomme sarlandaise Fromage Fruits	Soupe de carottes Gratin de blettes Fromage Yaourt
Mardi	Salade de lentilles Filet de merlu meunière Riz Fromage Fruits	Soupe de cresson Hachis parmentier Fromage Compote
Mercredi	Chou-fleur vinaigrette Poulet farci et pâtes Fromage Fruits	Soupe de poireaux Tarte aux brocolis et saumon Fromage Flan
Jeudi	Salade de pomme de terre aux harengs Rosbif et endives braisées Fromage Pomme au four au caramel	Soupe à l'oignons Quenelle de volaille Fromage Riz au lait
Vendredi	Carottes râpées Pavé saumon sauce à l'oseille et semoule Fromage Fruits	Soupe de patates douce Crumble de poireaux Fromage Flan
Samedi	Mousse de canard Sauté de veau sauce chasseur et chou de Bruxelles Fromage Fruits	Velouté de chou-fleur Chili con carne Fromage Crème dessert
Dimanche	Pâté en croûte Rôti de porc gratin dauphinois Fromage Pâtisserie	Velouté de courgettes Brandade de morue Fromage Semoule au lait

M E N U

Lundi		
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		
Samedi		
Dimanche		