

Menu de la semaine (4) du 2 au 8 mars 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 2 mars 2026	POTAGE JOUE DE PORC HARICOTS VERTS FROMAGE ENTREMETS VANILLE	POTAGE BOUCHEE A LA REINE COMPOTE DE P. BANANE
mardi 3 mars 2026	RILLETES GESIERS POMMES VAPEUR FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	POTAGE TARTE AU THON SALADE VERTE ABRICOT AU SIROP
mercredi 4 mars 2026	POTAGE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SAINT GERMAIN EMINCE DE POULET PRINTANIERE DE LEGUMES ŒUF AU LAIT
jeudi 5 mars 2026	PAMPLEMOUSSE MARMITE SARTHOISE FROMAGE MARBRE	POTAGE ALIGOT PRUNEAUX AU SIROP
vendredi 6 mars 2026	POTAGE FILET DE DORADE WATERZOIL (poireaux/carottes) FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE CHAMPIGNONS FLAMMEKUECHE MACHE COMPOTE POMME FRAISE
samedi 7 mars 2026	POTAGE BOUDIN BLANC PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE SALSIFIS BOLOGNAISE CREME DESSERT CHOCOLAT
dimanche 8 mars 2026	TERRINE DE LAPIN BLANQUETTE DE VEAU POEELE DE LEGUMES FROMAGE ECLAIR VANILLE	POTAGE GRATIN DE BLETES AUX LARDONS YAOURT AROMATISE

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements