



Menu de la semaine (4)

du 2 au 8 mars 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 2 mars 2026	POTAGE PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE SALSIFIS FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE GRATIN POTIRON POMMES DE TERRE RONDELLES SALADE VERTE COMPOTE DE P. BANANE
mardi 3 mars 2026	SALADE AUX DES DE MIMOLETTE CHOUCRUTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE PATES AU SAUMON FUME MOUSSE CREME BRULEE
mercredi 4 mars 2026	VELOUTE DE POIREAUX TETE DE VEAU VINAIGRETTE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE QUENELLE DE VOLAILLE JEUNES CAROTTES ŒUF AU LAIT
jeudi 5 mars 2026 	<u>REPAS A THEME : LE CIEL</u> FEUILLETE D'ASPERGES VERTES SAUTE DE CANARD AUX OLIVES TATIN DE LEGUMES FROMAGE PARIS BREST REVISITE	POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE ABRICOT AU SIROP
vendredi 6 mars 2026	POTAGE FILET DE CABILLAUD WATERZOIL (poireaux/carottes) FROMAGE ENTREMETS VANILLE	POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE COMPOTE P.FRAISE
samedi 7 mars 2026	POTAGE SAINT GERMAIN BOUDIN NOIR PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE BOUCHEE A LA REINE MACHE CREME DESSERT CHOCOLAT
dimanche 8 mars 2026	PATE EN CROUTE ROTI DE BŒUF ROSTIS FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GRATIN D'ENDIVES 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