

Menu de la semaine (6) du 16 au 22 mars 2026



Déjeuner

Diner

lundi 16 mars 2026	POTAGE CUISSÉ DE POULET CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CROZIFLETTE ENTREMETS CARAMEL
mardi 17 mars 2026	MACEDOINE MAYONNAISE STEAK HACHE DE VEAU FRITES FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE ALPHABET OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE P.CASSIS BISCUIT
mercredi 18 mars 2026	POTAGE COUSCOUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE EPINARDS CHEVRE CREME DESSERT PRALINE
jeudi 19 mars 2026	SALADE COLESLAW SOT L'Y LAISSE DE DINDE CŒUR DE BLE FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES	POTAGE AUX BOLETS ENDIVES AU JAMBON PECHES AU SIROP
vendredi 20 mars 2026	POTAGE SAUMONETTE LEGUMES DU SOLEIL FROMAGE ŒUF AU LAIT	POTAGE POMMES DE TERRE AU MAROILLE CAKE AU DES DE JAMBON ET AU BLEU SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS
samedi 21 mars 2026	POTAGE TRIPES POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CHOU FARCI LIEGEOIS CHOCOLAT BISCUIT
dimanche 22 mars 2026	TERRINE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE BAVAROIS VANILLE/CARAMEL	POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE PETITS SUISSES AROMATISES

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

