


# Menu de la semaine (1) du 23 au 29 mars 2026

	Déjeuner	Diner
lundi 23 mars 2026	POTAGE COURGETTES/VACHE QUI RI  SAUTE DE DINDE AUX POIVRONS  BOULGHOUR FROMAGE  LIEGEOIS VANILLE	POTAGE  SOUFFLE DE LEGUMES  SALADE VERTE  PRUNEAUX AU SIROP
mardi 24 mars 2026	BETTERAVES ROUGES STEAK DE VEAU SAUCE POIVRE FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POISSON PANE SAUCE TOMATE SALADE VERTE  RIZ AU LAIT
mercredi 25 mars 2026	SOUPE A L'OIGNON ESCALOPE DE DINDE SAUCE ECHALOTE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE  RILLONS  POMMES DE TERRE  ENTREMETS CHOCOLAT
jeudi 26 mars 2026	MAQUEREAU AU VIN BLANC BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE PATES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE  COMPOTE POMMES FRAISE
vendredi 27 mars 2026	POTAGE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ŒUF FLORENTINE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS
samedi 28 mars 2026	POTAGE VERMICELLE SAUTE DE PORC CHARCUTIER RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE LASAGNES  SALADE VERTE FLAMBY CARAMEL
dimanche 29 mars 2026	SALADE DE GESIERS POULET FERMIER AU JUS POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE PATISSERIE	POTAGE JAMBON PETITS POIS/CAROTTES  FROMAGE BLANC 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