

Le menu de la semaine

MENUS DU 16 AU 22 MARS 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Salade de betteraves	Potage crecy	Mortadelle	Potagère bde légumes	Friand au fromage	Potage campagnard	Lentilles en salade
	Plat	Sauté d'agneau Semoule à couscous	Filet de cabillaud au miel Courgettes sautées	Boule de boeuf forestières Frites	Poulet à la crème Poelée de légumes	Merlu meunière Jardinière de légumes	Andouillette Flageolets	Escalope de volaille panée Pomme duchesse Tomate provencale
	Dessert	Cantal Pomme au four	Saint-Paulin Café liégeois	Mimolette Flanby	Tomme blanche Mamette	Gouda Crème pistache	Brie Poiras au chocolat	Roquefort Tarte au flan
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche aux légumes Salade garnie	Tartiflette maison	Oeufs brouillés Piperade	Bouchée à la reine Salade fraîcheur	Lasagnes bolognaises maison	Gratin de chou-fleur au jambon	Farce maison Coquillettes à la tomate
	Dessert	Crème vanille	Abricots au sirop	Yaourt au fruit	Clémentine	Fromage blanc au fruit	Crème praliné	Salade de fruits

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille UE, Boeuf UE, Agneau ESP
Poisson MSC
Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide