

Le menu de la semaine

MENUS DU 23 AU 29 MARS 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Macédoine mayonnaise	Potage crecy	Boudin galabar	Potage campagnard	Rosette/beurre	Potage aux légumes	Chou-rouge en salade
	Plat	Blanquette de veau Pomme vapeur	Oeuf mollet Ratatouille	Sauté de porc au Madère Purée de pois cassés	Cuisse de poulet Frites	Merlan sauce tomate Céréales aux épice d'orient	Rougail Saucisse Riz	Pot au feu et ses légumes
	Dessert	Camembert Crème chocolat	Emmental Compote de pommes	Saint Nectaire Banane	Bleu d'Auvergne Pudding	Chèvre Clémentine	Morbier Fromage blanc au fruit	Boursain ail et fines herbes Tartae aux pommes
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche lorraine Endives vinaigrette	Emincé de volaille et macaroni au gratin	Salade nicoise	Pavé de fromager Salade garnie	Moussake de boeuf maison	Fricassée de foie de volaille Petits pois	Farci maison Salsifis persillés
	Dessert	Yaourt au fruit	Fromage blanc vanille	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Yaourt nature	Kiwi	Salade de fruits

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Veau FR
Poisson MSC
Allergènes Sans gluten, Sans arachide