



Menus du lundi 02 au vendredi 27 mars 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05 VÉGÉTARIEN	VENDREDI 06
Salade d'endive, chèvre, noix Bœuf forestier Purée Compote	Potage de légumes Blanquette de veau Riz Entremet chocolat Poire	Radis noir Lasagnes au chèvre Épinards Grimolle	Flamenkuche Dos de colin Poêlée Camarguaise Camembert Poire
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13 VÉGÉTARIEN
Salade mâche, betterave crue Rôti de porc Salsifis Mimolette Flan pâtisssier	Potage pommes de terre, lardons Steak Haricots verts Crème renversée Ananas	Pâté de foie Poulet Frites Emmental Kiwi	Carottes râpées Minis Penne à la tomate Saint Nectaire Beignet
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19 VÉGÉTARIEN	VENDREDI 20
Salade pomme de terre, thon Escalope viennoise Petits pois Cantal Pomme	Brocoli vinaigrette Cassoulet Yaourt Bulguy Compote	Salade de haricot rouge Galette Veggé Trio de légumes Moelleux au chocolat	Potage chou fleur, épinards Risotto de la mer Petit suisse aromatisé Banane
LUNDI 23 VÉGÉTARIEN	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Potage Parmentier Œuf dur sauce Aurore Coquillettes Pain perdu	Crêpe Cuisse de dinde Céleri Mini cabrette Poire	Radis Foie de génisse Purée Camembert Panacotta ½ pomme	Œuf mimosa Joue de porc Flageolets Fromage blanc, confiture Pomme au four

Fruits locaux



Légumes BIO : Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Célééri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

