



MENUS

Du 2 au 8 mars 2026



DEJEUNER

Lundi

Salade de piémontaise
Tête de veau ravigote
Légumes du pot
Fromage
Fruit

Mardi

Pâté de foie-cornichon
Poisson du jour, sauce hollandaise
Semoule/ratatouille
Saint Paulin
Crème nutella

Mercredi

Sardine à l'huile-citron
Potée bourguignonne
Et ses légumes
Munster
Tarte citron

Jeudi

Champignons à la grecque
Sauté de veau marengo
Frites
Camembert
Fromage blanc vanille

Vendredi

Mousse de canard
Poisson du jour, sauce oseille
Riz créole et brunoise
Tomme blanche
Millefeuille

Samedi

Taboulé
Civet de lièvre
Printanière de légumes
Roquefort
Fruit

Dimanche

Terrine 3 légumes
Gigot d'agneau au thym
Poêlée franc comtoise
St Maure
Financiers



**“Il faut toujours
un hiver pour
bercer un printemps.”**



DINER

Lundi

Potage de légumes
Brandade de morue/salade
Soignon
Crème dessert

Mardi

Potage de légumes
Croque-Monsieur/salade
Faisselle
pêche au sirop

Mercredi

Potage de légumes
Omelette fromage/galette pdt
Boursin
Semoule au lait

Jeudi

Potage de légumes
Quiche poireaux/salade
Petit suisse
Banane

Vendredi

Potage de légumes
Boudin blanc-purée
Brie
Compote

Samedi

Potage de légumes
Gratin de pâte au jambon
Kiri
Œuf au lait

Dimanche

Potage de légumes
Rillettes/pdt vapeur
Chanteneige
Yaourt aromatisé