

MENUS

Du 9 au 15 mars 2026

DEJEUNER

Lundi

Salade de choux aux lardons
Blanquette de volaille
Riz pilaf/choux de Bruxelles
Neuville
Crème dessert au café

Mardi

Pâté de campagne/cornichon
Filet de poisson, sauce hollandaise
Panaïs/pommes de terre vapeur
Bleu
Flan aux pommes

Avoir les yeux plus gros que le ventre . . .

Mercredi

Macédoine et saumon mayonnaise
Crépinette de porc
Petit pois/carottes
Coulommiers
Fruit

Jeudi

Méli-mélo
Moules marinières
Frites
Camembert
Paris-Brest

Vendredi

Roulade de volaille aux olives
Filet de cabillaud, sauce espagnole
Patate douce/duo courgettes
Munster
Mousse chocolat

Samedi

Betterave rouge
Paupiette de veau
Lentilles/ haricots beurres persillés
Beaufort
Fruit

Dimanche

Œuf en gelée
Joue de bœuf aux oignons
Pdt rösti et duxelles de champignons
St Maure
Dacquoise aux fruits rouges

DINER

Lundi

Potage légumes
Gratin de chou fleur au thon
Petit suisse
Pêches au sirop

Mardi

Potage
tomate farcie/riz
Edam
Liégeois de fruit

Mercredi

Potage crécy
Omelette nature/pdt sautée
St nectaire
Semoule au raisin

Jeudi

Potage de légumes
Hachi Parmentier/salade
Boursin
Pomme cuite

Vendredi

Potage dubarry
Quiche 3 fromages
Brie
Crème vanille

Samedi

Potage de légumes
Cannellonis
Faisselle
Crème dorée

Dimanche

Potage cresson
Steak haché de poulet/purée 3 lég
Yaourt
Compote

