

AU MENU CETTE SEMAINE

du lundi 23 mars au dimanche 29 mars 2026

Printemps

Lundi 23

Déjeuner

Salade de lentilles vertes à l'échalote

Beignet de calamar

poireaux

riz

Fromage

Melon

Mardi 24

Déjeuner

Coleslaw

Couscous

Carottes rondelles à la ciboulette

Purée de pommes de terre

Fromage

Crème catalane

Dîner

Crème aux pois cassés

Omelette nature

Julien de légumes

Fromage

Fromage blanc saveur vanille

Mercredi 25

Déjeuner

Macédoine de légumes à la vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Boudin noir aux oignons

Carottes rondelles à la béchamel

Polenta au bouillon de volaille

Fromage

Ciafoutis à l'ananas

Dîner

Bouillon de légumes aux vermicelles

Croque au chèvre et ciboulette

Salade batavia à la vinaigrette

Fromage

Flan vanille

Jeudi 26

Déjeuner

Céleri rave à la vinaigrette

Sauté de poulet au thym et citron

Gratin de chou fleur à la béchamel

Polenta au bouillon de vapeur

Fromage

Mousse au chocolat et copeaux

Dîner

Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau)

Saucisson à l'ail en croûte feuilletée

Légumes brunoise champignons

Fromage

Compote

Vendredi 27

Déjeuner

Haricots verts aux oignons

Pavé de colin marinade aux herbes

Brunoise de légumes

Pommes de terre à la vapeur

Fromage

Mousse au chocolat et copeaux

Dîner

Bouillon de légumes aux vermicelles

Feuilleté au jambon, emmental, fromage frais, ail et fines herbes

Salade iceberg à la vinaigrette

Fromage

Fruits

Samedi 28

Déjeuner

Carottes vinaigrette

Moussaka au bœuf

Macaronis

Fromage

Fruits

Dîner

Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau)

Cordon bleu de dinde

Haricots beurre

Fromage

Semoule au lait saveur vanille

Dimanche 29

Déjeuner

Paté breton et cornichon

Sauté de porc sauce basquaise

Celeri branche braisé au jus de veau

Fromage

Tarte aux fruits

Dîner

Bouillon de légumes aux vermicelles

Feuilleté aux fromages

Salade verte

Fromage

Fruits