

# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

lundi 2 mars 2026

au

vendredi 6 mars 2026

**LUNDI**

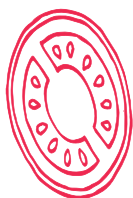
**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Entrée aux choix	Entrée aux choix	Entrée aux choix	Entrée aux choix
Poisson pané sauce tomates Pilon de poulet à la moutarde au miel et thym	Jacket potatoes façon raclette (lardon, sauce crème, fromage raclette) Joue de bœuf confite	Blanquette de dinde Boulette de veau sauce Napolitaine	Colin sauce crevettes Chili con carné
Blé façon pilaf à la tomate Ratatouille	Potatoes Potée de légumes (carottes, choux verts, navets)	Jardinière de légumes Gnocchis poêlés	Riz pilaf Fondue de poireaux champignons à la crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Ile flottante Crème dessert chocolat bio Fruit	Coupe Mont blanc crème pâtissière crème de marron et copeaux de chocolat Gâteau moelleux aux noix Fruit	Crème caramel maison Gâteau moelleux aux pommes Fruit	Carré fruits rouges Ananas rôti mousse coco et crumble et coco Fruit

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 2 du  
**LUNDI**

lundi 9 mars 2026

**MARDI**

au

**JEUDI**

vendredi 13 mars 2026

**VENDREDI**

Entrée aux choix	Entrée aux choix	Entrée aux choix	Entrée aux choix
Emincé de poulet Tandoori Côte de porc charcutière	Lasagne de bœuf & salade Gratin de la mer	Rôti de porc à la moutarde Escalope de dinde à la crème	Tajine de poulet aux fruits secs Crumble aux poireaux et saumon
Gratin de patates douces Courgettes pesto poivron	Poêlée de légumes Pâtes	Flageolets Carottes braisées	Tajine de légumes aux fruits secs Semoule couscous
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Brownie & crème anglaise Fromage blanc sucré Fruit	Flan coc Gâteau au yaourt Fruit	Chou praliné Semoule au chocolat lait bio Fruit	Génoise roulé crème caramel et poires Mousse chocolat Fruit

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".