

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage poireaux pommes de terre	Tarte au fromage	Salade verte	Concombre  bulgare 	PRINTEMPS Salade d'avocats Cuisse de poulet laqué au miel et romarin  Pâtes   Tomme blanche Yaourt sur son lit d'abricots   	Champignon à la grecque	Samoussa aux légumes
PLATS	Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC) 	Filet de colin meunière 	Sauté de poulet aux olives	Rôti de veau au miel		Hachis parmentier (PC)	Sauté de poulet basquaise
ACCOMP.		Gratin d'épinards 	Poêlée de légumes 	Gratin dauphinois			Petits pois à la française
FROMAGES	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse sucré	Emmental	<u>Repas soir</u> Saucisson sec* Pot au feu (PC) Vache qui rit Fruit	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison 	Madeleine	Quatre-quarts 	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

INFORMATIONS
Concombre bulgare : Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre
Salade de l'ouest : Fonds d'artichauts, maïs, tomates, salade verte

 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :