

MENUS - Semaine du 09 Mars 2026 au 15 Mars 2026



	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Déjeuner	SALADE DE BETTERAVES	SALAMIS DANOIS	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUT	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	CHAMPIGNONS DE PARIS EN SALADE
	BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE Origine France	CUISSE DE POULET Origine France	ANDOUILLETTE Origine France	PAUPIETTE DE VEAU Origine France	GRATIN DE FRUITS DE MER	ROTI DE DINDE Origine France	COUSCOUS Origine Espagne
Bon Appétit	FARFALLES	CHOU-FLEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	POEELE DE CHAMPIGNONS PERSILLES	RIZ	JARDINIERE DE LEGUMES	FROMAGE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
Dîner	LIEGEOIS AU CAFE	ROULE A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS FRAIS	CAKE AU CITRON	FLAN PISTACHE	FRUITS DE SAISON	ENTREMET FRUITS ROUGES
	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE ST GERMAIN	POTAGE GARBURE	VELOUTE DE TOMATES	CREME DE VOLAILLE	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE DE VERMICELLES
	BOUDIN BLANC	RAVIOLIS	FLAN DE CAROTTES	CAKE AU JAMBON / FETA	GRATIN DE SALSIFIS	MOUSSAKA	PATE DE CAMPAGNE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COMPOTE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FRUITS AU SIROP	PANNA COTTA	COMPOTE



Tous nos plats sont suceptibles de contenir des allergènes