

MENU SEMAINE 10 du 02 au 08 mars 2026 (sous réserve de modifications)

SEMAINE 10	Lundi 02/03/26	Mardi 03/03/26	Mercredi 04/03/26	Jeudi 05/03/26	Vendredi 06/03/26	Samedi 07/03/26	Dimanche 08/03/26
Entrée	Velouté de tomate	Concombre à la bulgare/choux rouge	Toast de chèvre et salade d'endives/Croisillon aux champignons	Poireau ravigote/Crevettes mayonnaise	Salade Marco Polo/Terrine de thon	Coleslaw	Charcuterie
Régime	Velouté de tomate	Concombre à la bulgare	Champignons vinaigrette	Poireau ravigote	Terrine de thon	Coleslaw	Asperge vinaigrette
Plat	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Poitrine de veau farcie	Palette à la diable	Filet d'Eglefin sauce Nantua	Kebab maison	Lapin moutarde à l'ancienne
Regime	Escalope de dinde	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Escalope de porc	Palette à la diable	Filet d'Eglefin coulis de tomates	Aiguillettes de volailles tex mex	Lapin moutarde à l'ancienne
Accompagnement	Poelée du marché	Spaghettis au beurre	Riz pilaf/Carottes	Crozets/Haricots verts	Purée de céleris	Frites au four	Printanière de légumes
Régime	Poelée du marché	Spaghettis /Poelée de légumes	Riz pilaf/Carottes	Crozets/Haricots verts	Purée de céleris	Poelée de légumes et mini penne	Printanière de légumes
Laitage	Edam				Kiri chèvre	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Petits suisses au chocolat/Mousse café	Bavarois fruits rouges	Fruits	Île flottante/Crème catalane	Yaourt aromatisé	Crumble aux pommes	Brownie
Dessert	Fromage blanc nature	Entremet pistache hypo	Fruits	Entremet hypo	Yaourt 0% aux fruits	Crumble aux pommes	Mousse noix de coco hypo

SOIR (les entrées du soir ne concernent que les IME et le CSA)

Entrée	Samoussa aux légumes	Crème de lentilles	Crêpe au fromage	Soupe du maraîcher	Velouté de courgettes	Cake aux lardons et olives	Velouté oignons pomme de terre
Régime	Terrine de légumes	Crème de lentilles	Fond d'artichaut vinaigrette	Soupe du maraîcher	Velouté de courgettes	Pomelos	Velouté oignons pomme de terre
Plat	Pavé de poisson à la napolitaine	Moussaka à l'aubergine et aux pommes de terre	Filet de poulet sauce barbecue	Tortelloni ricotta épinard	Omelette nature	Langue de bœuf sauce piquante	Welsh
Régime	Pavé de poisson à la napolitaine	Moussaka à l'aubergine et aux pommes de terre	Filet de poulet au jus	Tortelloni ricotta épinard	Omelette nature	Langue de bœuf sauce piquante	Jambon grillé
Accompagnement	Semoule aux épices	Salade	Rôsti de légumes	Salade	Gratin de choux fleur au curry	Tagliatelles	Mâche
Régime	Semoule aux épices	Salade	Pommes rissolées/Tomate rôtie	Salade	Choux fleur au curry	Tagliatelles	Purée 3 légumes
Laitage							
Dessert	Fruits	Yaourt aux fruits mixés	Flan au caramel	Tiramisu	Semoule au lait	Faisselle	Ananas
Régime	Fruits	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc nature	Compote	Mousse vanille hypo	Faisselle	Ananas

Nos fournisseurs

Viande : La Chaiseronne et Pomona / Légumes : Manche Pdt et Granvill'fruits / Volaille : Sofral / Epicerie : Pro à Pro / Ultra-frais : Disfrais, Pro à Pro frais et Pomona / Poisson : Pomona

Yaourt local : Ferme de la Fremondière et Ferme de Béthanie / Porc local et Bio : Ferme Gosselin

Repas végétarien



fait maison