

MENU SEMAINE 12 Du 16 mars au 22 mars 2026 (sous réserve de modifications)

Semaine 12	Lundi 16/03/26	Mardi 17/03/26	Mercredi 18/03/26	Jeudi 19/03/26	Vendredi 20/03/26	Samedi 21/03/26	Dimanche 22/03/26
Entrée	Feuilleté comté/Samoussas		Concombre à la crème/Sardines	Duo de saucissons/Mousse de foie	œufs durs sauce cocktail/Tortis à la nicoise	Salade pommes de terre au thon	Cake chorizo, poivrons et curry
Régime	Betteraves mimosa		Concombre vinaigrette	Segments de pamplemousse	Œufs durs vinaigrette	Salade pommes de terre au thon	Salade mâche,tomates,œuf et dés fromages
Plat	Saucisse grillée	<i>Salade de choux à l'irlandaise</i>	Filet de poulet crème de chorizo	Rôti de porc provençal	Tempura de colin	Jambon grillé sauce madère	Cuisse de pintade vallée d'auge
Régime	Jambonneau		Filet de poulet au jus	Rôti de porc provençal	Filet de hoki coulis tomates basilic	Jambon grillé	Cuisse de pintade rôtie
Accompagnement	Lentilles à la marocaine	<i>Shepherds pie</i>	Blé aux petits légumes	Pommes rissolées	Méli mélo gourmand/Brocolis vapeur	Duo de haricots verts et beures persillade	Riz pilaf/navets glacés
Régime	Lentilles à la marocaine		Blé aux petits légumes	Pommes rissolées/Haricots verts	Méli mélo gourmand/Brocolis vapeur	Duo de haricots verts et beures persillade	Riz pilaf/navets glacés
Laitage	Délice au camembert	<i>Salade</i>		Savaron		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Régime	Délice au camembert			Savaron		Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Compote pomme framboise/ Cocktail de fruits	<i>Irish Apple cake</i> 	Petits suisses aux fruits/Petits suisses natures	Fruits de saison	Crème ménagère chocolat blanc/Crème caramel	 Riz au lait	 Grillé aux pommes
Régime	Compote pomme framboise		Petits suisse nature	Fruits de saison	Mousse noix de coco hypo	flan vanille hypo	Pomme au four

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

Entrée	Potage parmentier	Duo de céleris sauce cocktail	Croissillon Dubarry	Crème du soleil	Crème de laitue	Crêpe à l'emmental	Velouté d'asperges
Régime	Potage parmentier	Duo de céleris vinaigrette	Potage	Crème du soleil	Crème de laitue	Terrine de légumes	Velouté d'asperges
Plat	Escalope viennoise	Tarte aux fromages	Sauté de porc	Boulette de bœuf à la thaï	Moussaka	Pavé de merlu sauce beurre blanc	Flammekueche
Régime	Escalope de dinde au jus	Crousti fromage	Sauté de porc	Boulette de bœuf à la thaï	Moussaka	Pavé de merlu au citron	Endive au jambon
Accompagnement	Poelée de nouilles asiatique	Salade	Riz safrané	Carottes braisées au miel	Salade	Trio de légumes	Salade d'endives
Régime	Poelée de nouilles asiatique	Chou romanesco/Céréales à l'indienne	Riz safrané	Carottes braisées au miel	Salade	Trio de légumes	Semoule
Laitage				Fromage			
Dessert	Fromage blanc vanille	Kiwis	Entremets chocolat	Yaourt velouté nature	Fromage blanc sur lit de fruits	Petit pot de crème caramel beurre salé	Liégeois de fruits
Regime	Fromage blanc vanille	Kiwis	Entremets chocolat hypo	Yaourt velouté nature	Fromage blanc sur lit de fruits	Yaourt panier yoplait 0%	Liegeois de fruits

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,Pomona/Poisson:Pomona

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

Repas végétarien

 **fait maison**