

MENU SEMAINE du 23 au 29 mars - SAISON printemps 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26
Déjeuner	Potage ou entrée Paupiette de veau (U.E) Poêlée campagnarde Assortiment de fromages Tarte noix de coco ou fruits Café ou thé 	Potage ou salade de lentilles Poisson Purée de brocolis aux épices Assortiment de fromages Salade de fruits ou fruits Café ou thé 	Potage ou terrine de poisson Boudin, Purée Assortiment de fromages Éclair café ou fruits Café ou thé 	Potage ou salade de betteraves Galette saucisse Salade Assortiment de fromages Terrine de fruits ou fruits Café ou thé 
Dîner	Potage vermicelle Gratiné de pâtes au poulet Assortiment de fromages Onctueux praliné ou fruits Tisane	Potage Flammekueche Salade Assortiment de fromages Yaourt aux fruits de fruits Tisane	Potage Tartine forestière Salade Assortiment de fromages Onctueux vanille ou fruits Tisane	Potage Duo de fenouil et céleri branche au chèvre Assortiment de fromages Liégeois chocolat ou fruits Tisane
	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29	
Déjeuner	Potage ou entrée Poisson Riz aux petits légumes Assortiment de fromages Fromage blanc ou fruits Café ou thé 	Potage ou entrée Escalope de volaille au poivre Duo d'haricots Assortiment de fromages Glace ou fruits Café ou thé 	Potage ou Bavaroise d'asperge, mayonnaise Sauté de veau marengo Pommes de terre, carottes, Salsifis à l'ail Assortiment de fromages Verrine framboisier ou fruits Café ou thé 	Menu validé par Pauline Legaud - diététicienne 
Dîner	Bouillon de légumes, vermicelle Dauphinois de courgettes Jambon Assortiment de fromages Corbeille de fruits Tisane	Potage Raviolis, Salade Assortiment de fromages Compote ou fruits Tisane	Potage Riz au lait Assortiment de fromages Onctueux caramel ou fruits Tisane	

