



SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 2 MARS	
Saucisson à l'ail Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs Semoule Fromage Fruit de saison	Potage du jour Roulé à l'emmental maison Salade verte Fromage Yaourt aux fruits
MARDI 3 MARS	
Haricots verts vinaigrette Fondant de poulet façon Osso bucco Pâtes bio Fromage Ananas au sirop léger	Potage du jour Tortilla au chorizo Ecrasé de carottes Fromage Mousse au chocolat
MERCREDI 4 MARS	
Samossas aux légumes Emincé de langue de bœuf sauce charcutière Frites Fromage Glace	Potage du jour Roulade de veau farcie sauce fines herbes Brocolis persillés Fromage Pomme au four
JEUDI 5 MARS	
Surimi, mayonnaise Saucisse braisée Mijoté de flageolets Fromage Fruit de saison	Potage du jour Poisson meunière, citron Côtes de blettes en béchamel Fromage Yaourt nature sucré bio
 VENDREDI 6 MARS	
Salade Sawai Civet de seiches au Banyuls Riz Pilaf Fromage Crêpes confiture	Soupe de poisson, croutons et fromage Pâtes bio au jambon Poêlée de champignons Fromage Fruit de saison
SAMEDI 7 MARS	
Feuilleté charcutier Pot au feu Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tortellinis ricotta épinards, crème Fromage Crème dessert caramel
DIMANCHE 8 MARS	
Pâté en croûte Foie de poulet au vin rouge Gratin Dauphinois Fromage Entremet crème Catalane	Potage du jour Dos de colin sauce citron Haricots beurre persillés Fromage Cocktail de fruits au sirop léger



SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 9 MARS	
Blé à la Catalane Steak haché sauce béarnaise Chou-fleur persillé Fromage Fruit de saison	Galantine de volaille Parmentier de la mer maison Fromage Flan à la vanille
MARDI 10 MARS	
Blancs de poireaux vinaigrette Saucisse Catalane aux lentilles Fromage Beignet fourré chocolat noisette	Potage du jour Tarte 3fromages Salade verte Fromage Fruit de saison
MERCREDI 11 MARS	
Pâté de campagne Haché de veau au jus Frites Fromage Glace	Potage du jour Quenelle de volaille à la Florentine Fromage Yaourt nature
JEUDI 12 MARS	
Œufs durs sauce cocktail Echine de porc sauce moutarde Petits pois, carottes Fromage Fromage blanc à la menthe	Potage du jour Aiguillettes de poulet pané Haricots beurre aux aromates Fromage Riz au lait
 VENDREDI 13 MARS	
Rosette Lyonnaise Aile de raie sauce aux câpres Riz pilaf Fromage Liégeois à la vanille	Soupe de poisson, croutons et fromage Croque-Monsieur Salade verte Fromage Purée de fruits pomme pruneaux
SAMEDI 14 MARS	
Champignons à la grecque Sauté de veau sauce Normande Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Omelette maison Choux de Bruxelles braisés Fromage Petit Suisse nature
DIMANCHE 15 MARS	
Jambon sec Tirabuix, beurre Cuisse de poulet façon coq au vin Pommes de terre fondantes Fromage Tarte aux poires Bourdaloue	Potage du jour Filet de lieu sauce beurre blanc Navets persillés Fromage Fruit de saison

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 16 MARS	
Betteraves vinaigrette Rôti d'agneau sauce au thym Flageolets et carottes Fromage Crêpe Suzette	Potage du jour Endives au jambon Fromage Liégeois au café
MARDI 17 MARS MENU IRLANDAIS	
Cake chèvre épinards Fish and chips sauce tartare Fromage Crumble aux pommes	Potage du jour Fondant de poulet façon poule au pot Pommes de terre boulangère Fromage Poire au sirop léger
MERCREDI 18 MARS	
Rillettes de thon Andouillette douce sauce Dijonnaise Frites Fromage Glace	Potage du jour Crêpe au fromage Epinards Fromage Fromage blanc aux fruits
JEUDI 19 MARS	
Œufs mimosas Raclette Fromage Fruit de saison	Salade d'artichauts Raviolis à la Napolitaine Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
 VENDREDI 20 MARS	
Pâtes bio légumière Pavé de hoki sauce marinière Butternut bio rôtie Fromage Entremet au chocolat	Soupe de poisson, croutons et fromage Cervelas campagnard Purée Fromage Purée de fruits pomme coing
SAMEDI 21 MARS	
Concombre en salade Potée paysanne Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tarte aux légumes aux dés de jambon Salade verte Fromage Crème dessert chocolat
DIMANCHE 22 MARS	
Pâté de tête Parmentier de canard Fromage Tarte aux pommes	Potage du jour Poisson meunière, citron Côtes de blettes en béchamel Fromage Fruit de saison



SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 23 MARS	
Jambon blanc supérieur Haché de veau sauce au bleu Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Omelette maison Fondue de poireaux Fromage Yaourt aux fruits
MARDI 24 MARS	
Salade Piémontaise Emincé de porc aux pruneaux Haricots beurre Fromage Liégeois vanille	Potage du jour Tripes Riz aux légumes Fromage Fruit de saison
MERCREDI 25 MARS	
Macédoine de légumes Aiguillettes de poulet à la marocaine Frites Fromage Glace	Potage du jour Saucisse braisée Chou-fleur béchamel Fromage Riz au lait
JEUDI 26 MARS	
Œuf sauce cocktail Paleron braisé Blé Fromage Tiramisu	Potage du jour Tortilla Ratatouille maison Fromage Fruit de saison
 VENDREDI 27 MARS	
Betteraves bio vinaigrette Cœur de merlu sauce citron Ecrasé de patates douces persillées Fromage Tarte aux pommes	Soupe de poisson, croutons et fromage Sauté de boeuf Tagliatelles Fromage Petit suisse aux fruits
SAMEDI 28 MARS	
Harengs pommes à l'huile Rôti de dinde au jus Courgettes braisées Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tarte chèvre, tomates, basilic Salade verte Fromage Crème dessert caramel
DIMANCHE 29 MARS	
Rosette Lyonnaise Blanquette de veau Riz pilaf Fromage Paris-Brest	Potage du jour Feuilleté au chèvre Salade verte Fromage Fruit de saison