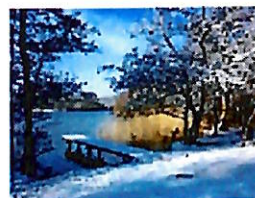




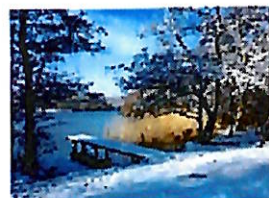
SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 2 MARS	
Betteraves vinaigrette Foies de poulet au porto Polenta Bûchette vache chèvre Fruit de saison	Bouillon vermicelles Jambon blanc Supérieur Endives béchamel Vache Picon Yaourt aux fruits
MARDI 3 MARS	
Chou-fleur sauce cocktail Saucisse catalane Frites Fourme d'Ambert Salade de fruits frais	Potage jardinière Clafoutis au chèvre, tomate et basilic Salade verte Petit moulé aux noix Crème dessert vanille
MERCREDI 4 MARS	
Salade composée au chou chinois Bœuf bourguignon Pâtes BIO Gouda Eclair au chocolat	Bouillon vermicelles Normandin de veau sauce béarnaise Haricots beurre aux aromates Les Fripons Compotée de fruits maison
JEUDI 5 MARS	
Rillettes de sardines Escalope de volaille à la crème et champignons Petits pois carottes Saint Nectaire Ile flottante	Potage fermier Boules de bœuf au paprika Purée de butternut Cantafras Cocktail de fruits au sirop léger
 VENDREDI 6 MARS	
Crème de foie, salade Bourride de colin Riz créole Bûche du Pilat Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Quiche lorraine maison Poêlée méridionale Tartare nature Flan caramel
SAMEDI 7 MARS	
Macédoine de légumes Potée aux lentilles Tomme noire Fruit de saison	Velouté de tomates Croustade au comté Purée d'épinards Croc lait Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 8 MARS	
Salade d'endive au bleu Cuisse de poulet rôtie Ecrasé de pomme de terre Cantal Chou à la crème maison	Soupe de légumes Cannellonis A la Napolitaine Brebicrème Poire pochée au thé à la menthe et miel



SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 9 MARS	
Céleri rémoulade Joue de porc à la Vigneronne Gratin dauphinois Saint Paulin Salade de fruits frais	Potage cultivateur Omelette maison Haricots plats persillés Le Carré Riz au lait
MARDI 10 MARS	
Salade coleslaw Fondant de poulet façon osso bucco Frites Bleu Douceur Fruit de saison	Potage fermier Tarte au thon et légumes Navets au beurre Chantailou Mousse au chocolat
MERCREDI 11 MARS	
Champignons sauce mousseline Emincé de langue de bœuf sauce charcutière Haricots blancs Emmental Tarte aux fruits de saison maison	Bouillon vermicelles Palette de porc à la moutarde Cœurs de céleri aux aromates Samos Petit suisse aux fruits
JEUDI 12 MARS	
Haricots verts salade Raclette Bûche de chèvre Banane et coulis chocolat	Soupe de légumes Boules d'agneau au jus Semoule Carré frais Fromage blanc
 VENDREDI 13 MARS	
Carottes râpées au fromage blanc Civet de seiches au Banyuls Pâtes BIO Camembert Liégeois au café	Soupe de poissons, croûtons et fromage Steak haché façon Bouchère GUASCH Haricots verts persillés Saint Morêt Gâteau de semoule
SAMEDI 14 MARS	
Endives vinaigrette Quillade (Potée Paysanne) Tomme blanche Cône vanille	Velouté de poireaux pomme de terre Quenelle de volaille sauce crème Salsifis fondants Saint Bricet Flan vanille
DIMANCHE 15 MARS	
Betteraves à la moutarde à l'ancienne Aile de raie sauce aux capres Riz aux légumes Pont Lévêque Pa d'Ours	Velouté de tomates Paupiette de veau au jus Blettes béchamel Chanteneige Pomme au four à la cannelle



SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 16 MARS	
Concombres à la crème Sauté de poulet façon coq au vin Poêlée de butternut, champignons Buchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe du marché Raviolis au bœuf Sauce Napolitaine Vache Picon Crème dessert caramel
MARDI 17 MARS	
Cœur de palmier en salade Moules marinières Frites Fourme d'Ambert Salade de fruits frais	Bouillon vermicelles Œuf Mirabeau Petits pois aux oignons Petit moulé aux noix Yaourt aux fruits
MERCREDI 18 MARS	
Verrine pamplemousse surimi Lasagnes à la bolognaise maison Salade verte Gouda Paris Brest	Soupe de légumes Roulé jambon fromage Salade verte Les fripons Compotée de fruits de saison
JEUDI 19 MARS	
Haricots verts vinaigrette Petit salé aux lentilles Saint Nectaire Fruit de saison	Soupe de légumes verts Chausson Basquaise maison Julienne de légumes Cantafras Poire au vin maison
 VENDREDI 20 MARS	
Rillettes de maquereaux Pavé de hoki sauce à l'oseille Pâtes BIO Bûche du Pilat Crème dessert vanille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Escalope Viennoise Gratin de chou-fleur Tartare nature Compote
SAMEDI 21 MARS	
Carottes râpées Choucroute Garnie Tomme noire Fruit de saison	Velouté de tomates Clafoutis aux crevettes Fenouil persillé Croc lait Flan au chocolat
DIMANCHE 22 MARS	
Museau en salade Carbonade Flamande Riz pilaf Cantal Gâteau aux pommes maison	Bouillon vermicelles Poisson pané plein filet, citron Fondue d'endives Brebicrème Ananas au sirop



SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 23 MARS	
Salade coleslaw Couscous Poulet Saint Paulin Banane flambée	Soupe de légumes Tarte 3 fromages Salade verte Le Carré Flan vanille
MARDI 24 MARS	
Taboulé de chou-fleur Ragoût de porc Frites Bleu Douceur Fruit de saison	Soupe Paysanne Coquille de la mer Salsifis fondants Chantaillou Riz au lait maison
MERCREDI 25 MARS	
Rillettes de thon, pain de mie Foie de veau sauce échalotes Jeunes carottes persillées Emmental Tarte aux pommes maison	Bouillon vermicelles Poulet à la crème Riz créole Samos Pêches au sirop
JEUDI 26 MARS	
Haricots verts ravigote Tartiflette Bûche de chèvre Fruit de saison	Potage jardinière Œufs cocotte à la crème Navets au beurre Carré frais Mousse à la crème de marrons maison
 VENDREDI 27 MARS	
Salade verte aux deux fromages Pâtes BIO aux fruits de mer et à l'ail Camembert Pomme au four à la groseille	Soupe de poissons, croûtons et fromage Bouchée à la Reine Poêlée de champignons à la crème Saint Morêt Gâteau de semoule
SAMEDI 28 MARS	
Salade d'artichauts Parmentier de canard A la patate douce Tomme blanche Salade de fruits frais	Velouté de tomates Cake lardons olives Salade verte Saint Bricet Crème dessert chocolat
DIMANCHE 29 MARS	
Œufs mimosa Cassoulet Pont Lévéque Baba au rhum, chantilly	Bouillon vermicelles Poisson meunière Fondue de poireaux Chanteneige Compote