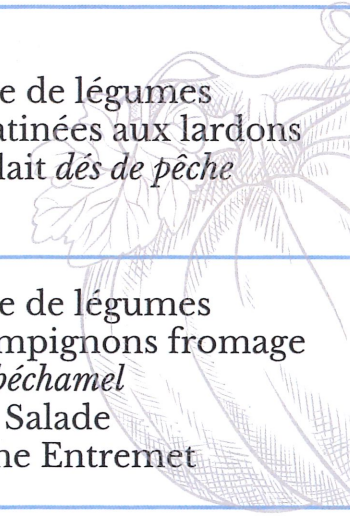
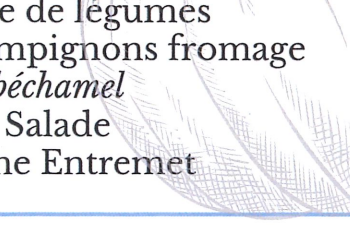
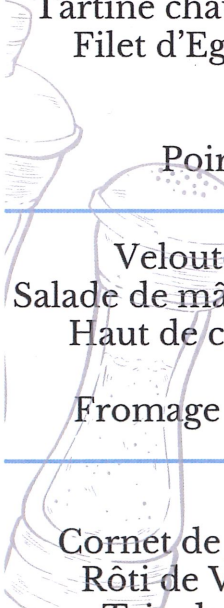


Menu du 09 au 15 Mars 2026



Midi	Date	Soir
 Potage Rillettes de maquereau - Toast Boulette au boeuf Poêlée Méridionale Fromage - Crème Montblanc	Lundi 09 Mars	Potage de légumes Gratin de P/terre - Coufleur - Jambon Petit suisse sucré ou Nature
Velouté de Champignons Coleslaw Escalope de dinde à la crème Pâtes farfales Fromage - Salade d'agrumes	Mardi 10 Mars	Velouté de Champignons Coquille de poisson Fondue de poireau Gâteau au Yaourt
 Potage Betteraves <i>sauce ciboulette</i> Langue de boeuf Purée maison - Fromage Fruit frais 	Mercredi 11 Mars	Potage de légumes Endives gratinées aux lardons Riz au lait <i>dés de pêche</i> 
Potage Salade d'endive, pomme & noix Palette ½ sel à la diable <i>Chou, Carotte, P/terre, Rutabaga</i> Fromage - Ile Flottante	Jeudi 12 Mars	Potage de légumes Galette champignons fromage <i>béchamel</i> Salade Crème Entremet 
 Potage Tartine chaude pomme - boudin Filet d'Eglefin - Brunoise de légumes Fromage Poire au chocolat 	Vendredi 13 Mars	Potage de légumes Oeufs durs sauce aurore Pommes persillées Fromage blanc vanille ou Nature
Velouté de Potimarron Salade de mâche, carottes, pomelos Haut de cuisse de poulet rôti Frites Fromage - Crème Entremet	Samedi 14 Mars	Velouté de Potimarron Saucisse fumée Lentilles Fruits au sirop (pot)
Potage Cornet de jambon macédoine Rôti de Veau <i>sauce forestière</i> Trio de légumes anciens Fromage/salade - Paris Brest	Dimanche 15 Mars	Potage de légumes Parmentier de poisson Flan nappé au caramel

