



# Menu du 2 au 8 mars 2026



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
<p>Velouté de brocolis</p> <p>Boeuf braisé aux petits Oignons Cornettes Courgettes grillées Pain</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Soupe de courge</p> <p>Saucisse de porc Lentilles du puy Chou rouge braisé Pain</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>Pavé de saumon à la crème Riz blanc Gratin de blette Pain</p> <p>Palet coco</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Escalope milanaise Coulis de tomate à la napolitaine Penne rigate Pain</p> <p>Pomme</p>	<p>Soupe de céleri</p> <p>Dos de cabillaud, sauce vin blanc Pommes vapeur Epinards</p> <p>Pain</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Potage St. Germain</p> <p>Hachis Parmentier au boeuf Salade verte Pain</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Café complet Pommes de terre cuites Pain</p> <p>Entremet passion</p>
Compote	Yogourt	Biscuits	Atelier Gourmand	Fruits de saison	Biscuits	Salade de fruits
<p>Salade de betteraves</p> <p>Sauté de poulet sauce tandoori Riz basmati Carottes vichy Pain</p> <p>Poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pavé de colin, sauce citron Ebly à la tomate Haricots verts persillés Pain</p> <p>Yogourt abricot</p>	<p>Salade de betterave à l'échalote</p> <p>Steak hachée de boeuf, jus à l'échalote Polenta crémeuse Fondue de poireaux Pain</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade de concombre à l'aneth</p> <p>Epaule de porc rôtie jus corsé Purée de pois cassés Courge au thym Pain</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de chou cuit aux dés de pomme</p> <p>Pomme de terre gratinées au fromage raclette Salade mêlée Pain</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Cervelle de canut aux fines herbes</p> <p>Quiche Chèvre et poireaux Pain</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage</p> <p>Rôti de dinde à la moutarde Ragoût de petits carottes et pommes de terre Pain</p> <p>Yogourt</p>

Collation à 15h00