



Vous proposent leur menu Du 16 au 22 Mars 2026 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade fromagère au chou Sauté de veau sauce champignons (Viande : France) Riz créole Entremets café au lait BIO	Lundi 16 St Bénédicte	Potage de légumes vermicelles Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Ananas au sirop
Salade Paysanne Filet de Hokis auge beurre blanc Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré	Mardi 17 St Patrice	Potage de légumes perles du japon Mortadelle –Cornichons Salade de fond d'artichaut vinaigrette Riz au lait chaud
Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Courgette à l'ail Mille-feuille	Mercredi 18 St Cyrille	Velouté de Brocolis Quiche au saumon fumé Salade Plateau de fromages Nappé caramel
Salade Vénitienne Échine de porc aux herbes (Viande : France) Cocos sauce tomate Plateau de fromages Crème brûlée	Jeudi 19 St Joseph	Potage de tomates vermicelles Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits
Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce à l'estragon Pâtes Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et son coulis	Vendredi 20 PRINTEMPS	Potage de légumes alphabet Gratin de Poireaux au jambon Salade Semoule au lait chaude
Salade Andalouse vinaigrette Langue de veau sauce gribiche (Viande : France) Haricot vert Fromage blanc aux fruits	Samedi 21 Ste Clémence	Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de poulet panée (Viande : France) Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Toasts de chèvre chaud Effiloché de Hachis de Canard (Viande : France) Salade verte Carré aux pommes	Dimanche 22 St Léa Apéritif-	Velouté de courgettes Saucisson à l'ail-Cornichons Carottes cuites vinaigrette St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote