



Vous proposent leur menu Du 23 au 29 Mars 2026 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Betteraves vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Printanière de légumes Entremets pistache au lait BIC	Lundi 23 St Victorien	Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Méli mélo aux cinq légumes Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais Chaumeré	Mardi 24 Ste Catherine de Suède	Potage de légumes perles du japon Chou farci sauce tomate (Viande : France) Salade Riz au lait chaud
Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème (Viande : France) Purée de patate douce Clafoutis aux fruits	Mercredi 25 St Humbert	Velouté de panais Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert
Couscous Agneau poulet Merguez (Viande : France/) Île flottante et sa crème anglaise	Jeudi 26 Ste Larissa	Potage de tomates vermicelles Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Mousse de foie-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 27 St Habib	Potage de légumes alphabet Œuf dur Gratin de légumes Fromage blanc sucré
Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop	Samedi 28 St Gontran	Bouillon de poule vermicelles Roulé au jambon Salade verte Yaourt BIO
Colin Bellevue-Macédoine Sot l'y laisse de poulet sauce forestière (Viande : France) Gratin dauphinois Pithiviers	Dimanche 29 St Gladys	Velouté de navets Andouille de Vire-Cornichons Artichaut vinaigrette Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Coupelle de compote