

Menu de la semaine



Du 2 au 8 mars 2026

Lundi

Déjeuner

Haut de cuisse rôti
Choux vert sauté
Semoule aux épices
Fromage

Fruit

Dîner

Velouté de légumes
Feuilleté à la saucisse maison
Salade verte

Fromage
Gâteau de semoule à la vanille

Mardi

Déjeuner

Salade Coleslaw
Chipolata
Haricots verts
Pommes de terre sautées

Yaourt bio

Dîner

Salade verte
Gratin de pâtes au jambon

Compote pomme banane

Mercredi

Déjeuner

Quenelles sauce mornay
Carottes vichy
Fromage
Ananas frais

Dîner

Bouillon de légumes aux vermicelles
Haché de veau
Petits pois et lardons
Fromage
Pomme au four

Jeudi

Déjeuner

Boulettes de bœuf sauce paprika
Ratatouille
Purée de pomme de terre
Gâteau poire et fleur d'oranger

Dîner

Salade de pâtes
Haut de cuisse de poulet rôti
Poêlée de légumes
Kiri
Fruit

Vendredi

Déjeuner

Filet de colin
Brunoise de légumes
Semoule
Fromage
Compote pomme abricot

Dîner

Velouté de légumes
Saucisse de volaille
Tortis
Fromage
Fruit

Samedi

Déjeuner

Salade d'endives
Rôti de dinde
Jardinière de légumes
Yaourt aux myrtilles

Dîner

Salade verte et croutons
Côte de porc
Lentilles et carottes cuisinées
Fromage
Compote

Dimanche

Déjeuner

Salade verte et toast de tapenade
Haché de veau à la moutarde
Gratin de courgettes

Flan patissier à la vanille

Dîner

Salade Coleslaw
Omelette nature
Pomme de terre boulangère
Fromage
Mousse au chocolat

