

Vos menus de la semaine du Lun 09 Mar 2026 au Dim 15 Mar 2026

Des plats fait maison pour des menus d'exception

Lun 9 Mars, 2026

MENU A

soupe de carottes
chou-fleur vinaigrette

sauté de porc pruneaux
—
purée

gouda
crème dessert caramel

MENU B

soupe de carottes
céleri rémoulade

escalope de volaille milanaise
gratin de courgettes
—

gouda
gaufre liégeoise

LES PETITS PLUS

PAIN ET VIENNOISERIES

- A. Pain au chocolat (1,80€)
- B. Croissant (1,50€)
- C. Pain platine (2,10€)

PÂTISSERIES

- D. Tarte de saison (18€)
- E. 12 chouquettes (3,50€)
- F. Madeleine (3,50€)
- G. Financiers (3,50€)

FRUITS

- H. Corbeille de fruit de saison (7€)

Mar 10 Mars, 2026

MENU A

potage tomate provençale
feuilleté au fromage

steak haché de volaille sauce poivre
poêlée de légumes
pommes noisettes

cantafrais
fruit de saison

MENU B

potage tomate provençale
pêche au thon

quiche au fromage
salade
—

cantafrais
yaourt aromatisé fruité

Mer 11 Mars, 2026

MENU A

potage douceur de légumes verts
salade vendéenne

chipolatas
—
pommes parisiennes

emmental
île flottante

MENU B

potage douceur de légumes verts
frisé au chèvre

paupiette de veau forestière
carottes
écrasé de pommes de terre

emmental
madeleine

Jeu 12 Mars, 2026

MENU A

potage aux lentilles
salade de champignons

osso bucco de dinde
potée de légumes (carottes, navets,
pommes de terre)

—
fromage
fruit de saison

MENU B

potage aux lentilles
poireaux à la crème

sauté de bœuf façon asiatique
—
riz

fromage
velouté aux fruits

Ven 13 Mars, 2026

MENU A

crème de navets
œuf dur au curry

marmite de merlu
endives
pommes de terre

vache qui rit
liégeois

MENU B

crème de navets
radis

penne aux lardons
—
—

vache qui rit
ananas au sirop

Sam 14 Mars, 2026

MENU A

soupe de 4 légumes
carottes râpées

choucroute garnie

—
—

boursin ail et fines herbes
salade de fruits au sirop

MENU B

soupe de 4 légumes
cœur de palmier

cake à l'emmental
laitue

—

boursin ail et fines herbes
pomme

Dim 15 Mars, 2026

MENU A

crème d'endives
rilette – cornichons

rôti de bœuf
petits pois
pommes boulangères

tome blanche
beignet au chocolat

MENU B

crème d'endives
maquereaux au vin blanc

quenelles de volaille gratinées
—
pommes vapeur

tome blanche
dessert lacté