

Vos menus de la semaine du Lun 16 Mar 2026 au Dim 22 Mar 2026

Des plats fait maison pour des menus d'exception

Lun 16 Mars, 2026

MENU A

crème de volaille
macédoine mayonnaise

sauté de bœuf à la stroganov
champignons, paprika, poivrons
pâtes

camembert
flan au chocolat

MENU B

crème de volaille
pomelos

escalope de porc
choux de bruxelles
pommes quartiers sautées

camembert
yaourt fruité

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 17 Mars, 2026

MENU A

potage jardinière de légumes
crêpe aux champignons

cordon bleu
haricots beurre
pommes sautées

chanteige
crème au café

MENU B

potage jardinière de légumes
betteraves rouges au fromage blanc

croissant savoyard
salade composée

—

chanteige
compote de pomme/cassis

Mer 18 Mars, 2026

MENU A

potage carottes pointe de crème
iceberg au surimi

hachis parmentier
petits légumes

—

petit louis
fromage blanc sucré

MENU B

potage carottes pointe de crème
carottes râpées

risotto aux champignons et à la
volaille

—

petit louis
cocktail de fruits

Jeu 19 Mars, 2026

MENU A

potage de chou-fleur
terrines de légumes

échine de porc rôtie
lentilles

—

mimolette
fruit de saison

MENU B

potage de chou-fleur
feuilleté à la viande

omelette aux herbes
poêlée maraîchère

—

mimolette
liégeois vanille

Ven 20 Mars, 2026

MENU A

potage maraîcher
œuf dur mimosa

filet de colin sauce hollandaise
épinards en branches
riz

côté nature
fruit de saison

MENU B

potage maraîcher
salade verte aux dés de fromage

croziflette

—

—

cotentin nature
cake "maison"

Sam 21 Mars, 2026

MENU A

soupe du pêcheur
radis en salade

alouette de bœuf
côtes de blettes à la crème
—

vache qui rit
flan à la vanille

MENU B

soupe du pêcheur
laitue aux oignons frits

raviolini au fromage
—
—

vache qui rit
kiwi

Dim 22 Mars, 2026

MENU A

crème d'épinards
saucisson à l'ail

cuisse de poulet aux navets
pommes de terre aux herbes
—

tome noire
tarte au flan

MENU B

crème d'épinards
salade de perles aux légumes

flamiche au maroilles maison
salade
—

tome noire
dessert lacté