







MENU DU LUNDI 02 AU DIMANCHE 08 MARS 2026

	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 02/03/2026	Potage de saison Sauté de volaille Purée de pommes de terre	Roulé confiture	Potage desaisonné Quiche lorraine Salade
	Fromage Fruit de saison		Mousse caramel
MARDI 03/03/2026	Carottes râpées Sauté de porc Frites & salade	Gâteau coco	Potage de saison Omelette aux champignons pommes de terre & salade
	Fromage Flan à la mirabelle		Yaourt vanille
MERCREDI 04/03/2026	 Raclette Fruit de saison	Mousse caramel beurre salé	Potage de saison Gratin de choux fleurs au poulet
			Yaourt fermier
JEUDI 05/03/2026	Potée Ardennaise	Flan pâtissier au chocolat	Potage de saison Bourguignon Purée de carottes
	Fromage Crème brûlée		Pomme au four
 VENDREDI 06/03/2026	Céleri mayonnaise Dos de colin Riz & carottes	Mousse au chocolat	Potage de saison Quiche aux endives Salade
	 Fromage Fruit de saison		Crème vanille
SAMEDI 07/03/2026	Asperges Rôti de bœuf Champignons & pommes de terre sautées Fromage Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc	Potage de saison Pâté en croûte Salade
			Yaourt aux fruits
DIMANCHE 08/03/2026	Betteraves Rôti de veau Petits pois & pomme paillasson	Crème vanille bourbon	Potage de saison Raviolis gratinés
	Fromage Mille feuille		Salade de fruit

V
i
e
n
n
o
i
s
e
r
i
e