



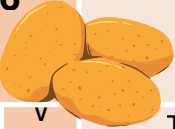



## MENU DU LUNDI 16 AU DIMANCHE 22 MARS 2026

	MIDI	GOÛTER	SOIR
<b>LUNDI</b> 16/03/2026	 Potage de saison Cuisse de poulet Purée carottes  Fromage Yaourt aux fruits	Gâteau au yaourt	Potage desaisonn Omelette aux champignons Jambon  Pommes au four
<b>MARDI</b> 17/03/2026	Concombres Steak haché ail et persil Tomates provençales et pommes de terre dorées Fromage Fruit de saison	Roulé confiture 	Potage de saison Saumon Chou-fleur gratiné  Fromage blanc sur coulis
<b>MERCREDI</b> 18/03/2026	 Carottes râpées Paupiette de veau Frites & Salade  Fromage Panna cotta	Gâteau au chocolat	Potage de saison Filet de poulet sauce boursin Jardinière de légumes  Abricots au sirop
<b>JEUDI</b> 19/03/2026	Saucisse au chou  Fromage Eclair	Tarte aux fruits 	Potage de saison  Pâtes bolognaise  Yaourt nature sucré
<b>VENDREDI</b> 20/03/2026	Tomates vinaigrette Filet de merlu Fondue de poireaux Riz Fromage Fraise melba	Crème vanille	Potage de saison Quiche aux endives Salade  Compote maison
<b>SAMEDI</b> 21/03/2026	 Asperges mayonnaise Emincé de volaille Pommes de terre persillées  Fromage Fruit de saison	Quatre-quarts 	Potage de saison Feuilletés Salade  Yaourt aux fruits
<b>DIMANCHE</b> 22/03/2026	V i e n n o i s e r i e Terrine de campagne Sauté de porc Haricots verts Pommes paillasson Fromage  Mille feuille	Mousse caramel	Potage de saison Gratin de pâtes  Poire pochée