

Menu du 02/03/2026 au 15/03/2026 PLAT A ou B au choix

CHOIX	JOUR	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
	Lundi 02 mars	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 GOULASH DE BOEUF MINI PENNE	FILET MEUNIERE DE COLIN RIZ AUX PETITS LEGUMES	CAMEMBERT (PORTION)	YAOURT FERMIER A LA FRAISE "Fromagerie Maurice"
	Mardi 03 mars	RADIS BEURRE	 CASSOULET	CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE	CHEVRE (A LA COUPE)	MOUSSE AU CHOCOLAT
	Mercredi 04 mars	 CERVELAS VINAIGRETTE	 QUENELLE DE VOLAILLE GRATINEE CAROTTES PERSILLEES	TORTILLA (PDT , Oeufs, Oignons) SALADE GOURMANDE Frisée, mache, chiogga	YAOURT NATURE NOVA	LIEGEOIS CAFE
	Jeudi 05 mars	SALADE DE HARICOTS VERTS	 LASAGNES BOLOGNAISE	SOT L'Y LAISSE DE POULET SAUCE BORDELAISE JULIENNE DE LEGUMES	TARTARE NOIX (PORTION)	KIWI (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Vendredi 06 mars	HARENGS POMMES DE TERRE	DUO DE MOULES ET COLIN AUX EPINARDS	 TOMATE FARCIE ET RIZ	PETIT SUISSE	POIRE SELON MATURITE
	Samedi 07 mars	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	 POMMES DE TERRE FACON TARTIFLETTE	QUICHE OCEANE AUX FRUITS DE MER COEUR DE FRISEE	GOUDA (PORTION)	SEMOULE LAIT ORANGE CONFITES "Fromagerie Maurice"
	Dimanche 08 mars	RILLETTE DE POISSON	 POULET La Belviniere SAUCE NORMANDE POEELE AUX 4 LEGUMES	JAMBON BLANC ISSU DES PORCS DE TOURNAI PUREE DE POMMES DE TERRE Ferme du Colombier	BRIE (A LA COUPE)	TARTE AUX POMMES ET NOIX
	Lundi 09 mars	DEMI PAMPLEMOUSSE	CHOUROUTE ALSACIENNE	RO  DE DINDE A LA PROVENCALE CAROTTES VICHY	YAOURT BULGY	RIZ AU LAIT RHUM RAISIN "Fromagerie Maurice"
	Mardi 10 mars	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE Champignon, tomate, oignon, persil	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ECHALOTES MINI PENNE	 AN DE THON A LA TOMATE SALADE GOURMANDE Frisée, mache, chiogga	CAMEMBERT (PORTION)	ENTREMET CARMEL
	Mercredi 11 mars	COCKTAIL DE TORTIS ET CREVETTES	 CHILI CON CARNE	 GRATIN DE COURGETTES AUX LARDONS	FROMAGE BLANC	CLEMENTINES (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Jeudi 12 mars	 ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE	 TERRINE BOUDIN NOIR AUX POMMES PUREE AUX 3 LEGUMES	RONDELE BLEU (PORTION)	CREME DESSERT PRALINE
	Vendredi 13 mars	CELERI REMOULADE	FILET DE POISSON SAUCE CRESSON RIZ CREOLE	 OMELETTE AUX FINES HERBES POEELE CAMPAGNARDE	FOURME D'AMBERT (A LA COUPE)	ORANGE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Samedi 14 mars	 SALADE PIEMONTAISE (PDT, oeufs, tomates)	 ESCALOPE DE DINDE A LA CREME HARICOTS BEURRE PERSILLES	 TORTIS A LA CARBONARA	TARTARE NATURE (PORTION)	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
	Dimanche 15 mars	 TERRINE DE CAMPAGNE AU MONTLOUIS	TETE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE POMMES VAPEUR "Ferme du Colombier"	FEUILLETE DE POISSON AUX EPINARDS CŒUR DE SCAROLE	TOME DE MONTAGNE (A LA COUPE)	FLAN NATURE

Menu du 16/03/2026 au 29/03/2026 PLAT A ou B au choix

CHOIX	JOURS	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
	Lundi 16 mars	SALADE DU PECHEUR Riz, fruits de mer, concombre, poivron	 TORTIS A LA BOLOGNAISE	ENDIVES AU JAMBON	BOURSIN (PORTION)	POMME (Selon arrivage et maturité)
	Mardi 17 mars	 SAUCISSON A L' AIL	 SAUTE DE DINDE SAUCE BORDELAISE HARICOTS LINGOTS	CHOU FARCI RIZ NATURE	YAOURT NATURE NOVA	CLEMENTINES (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Mercredi 18 mars	POIREAUX VINAIGRETTE	FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE LENTILLES "Maison Chauveau"	FILET MEUNIER DE COLIN PETITS POIS	CAMEMBERT (PORTION)	YAOURT FERMIER AUX MYRTILLES "Fromagerie Maurice"
	Jeudi 19 mars	SALADE MARCO POLO (Tortis, surimi)	 HACHIS PARMENTIER BOEUF AUX COURGETTES	 BOUDIN NOIR A L'ANCIENNE NAVETS ET CAROTTES	BLEU (A LA COUPE)	PUREE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANCAIS)
	Vendredi 20 mars	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	RISOTTO CREMEUX AUX LEGUMES ET CREVETTES	 SAUCISSE AVEYRONNAISE PUREE DE CELERI	PETIT SUISSE	SEMOULE AU LAIT VANILLE "Fromagerie Maurice"
	Samedi 21 mars	 PATE DE FOIE	 ECHINE DE PORC AUX HERBES FARFALLE SAUCE TOMATE BASILIC	 FLAN DE PDT POIREAUX LARDONS	FROMAGE FOUETTE MME LOIK	POIRE SELON MATURITE
	Dimanche 22 mars	 OEUF MAYONNAISE	 POULET Ferme Luteau SAUCE CHASSEUR HARICOTS VERTS PERSILLES	JAMBON SAUCE PORTO PDT GRENAILLE	MIMOLETTE (A LA COUPE)	GATEAU BASQUE
	Lundi 23 mars	SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau"	 CREPINETTE DE PORC A LA PROVENCALE RIZ PILAF	 FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC CHOU VERT BRAISE	YAOURT BULGY	ORANGE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
	Mardi 24 mars	RADIS BEURRE	 COQ AU VIN POMMES VAPEUR "Ferme du Colombier"	SAUCISSE AUX OIGNONS ET HERBES CAROTTES PERSILLEES	TARTARE FINES HERBES (PORTION)	 OEUF AU LAIT
	Mercredi 25 mars	 TERRINE A L' ECHALOTE	 SAUTE DE VOLAILLE AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLES	MOULES MARINIERES A LA CREME RIZ NATURE	COULOMMIERS (A LA COUPE)	FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS "Fromagerie Maurice"
	Jeudi 26 mars	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE " PUREE AUX 3 LEGUMES	TORTIS A LA BOLOGNAISE	SAINT MORET (PORTION)	BANANE (Selon arrivage et maturité)
	Vendredi 27 mars	MORTADELLE DE VOLAILLE PISTACHE	BLANQUETTE DE LA MER	 JAMBON DE POULET FUME FERME LUTEAU CORDIALE DE LEGUMES	CAMEMBERT (PORTION)	YAOURT FERMIER AUX FRAMBOISES "Fromagerie Maurice"
	Samedi 28 mars	SALADE ARLEQUIN tornate concombre olive	 RACLETTE (Charcuterie) RACLETTE (PDT/Fromage)	 QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS MELANGE BRETON	FROMAGE BLANC	ENTREMET CAFE
	Dimanche 29 mars	CELERI REMOULADE	 PETIT SALE et LENTILLES "Maison Chauveau"	 SAUCISSE SAVOYARDE AU LARD ET GRUYERE JULIENNE DE LEGUMES	FOURME D'AMBERT (A LA COUPE)	TARTE AUX PRUNES

Menu du 30/03/2026 au 05/04/2026 PLAT A ou B au choix

CHOIX	JOUR	Entrée	Plat Menu A	Plat Menu B	Fromage	Dessert
	Lundi 30 mars	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 DAUBE DE BOEUF FLAGEOLETS	 FEUILLETE AU JAMBON EMMENTAL SALADE GOURMANDE Frisée, mache, chiogga	CAMEMBERT (PORTION)	POIRE SELON MATURITE
	Mardi 31 mars	 ANDOUILLE DE PAYS	 BLANQUETTE DE PORC PUREE DE POMMES DE TERRE Ferme du Colombier	FILET DE POISSON POCHÉ AU CITRON CAROTTES VICHY	CHEVRE (A LA COUPE)	ENTREMET PRALINE
	Mercredi 01 avril	SALADE DE PERLES DE PATES, Tomate, concombre	 COURGETTE FARCIE AU COULIS DE TOMATES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE POMMES VAPEUR "Ferme du Colombier"	YAOURT NATURE NOVA	POMME (Selon arrivage et maturité)
	Jeudi 02 avril	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 JAMBON BLANC ISSU DES PORCS DE TOURAINE COQUILLETES AU BEURRE	 OEUFS FLORENTINE	TARTARE NOIX (PORTION)	 YAOURT BIO FERMIER VANILLE "Fromagerie Maurice"
	Vendredi 03 avril	MACEDOINE DE LEGUMES	MOULES MARINIÈRES A LA CREME RIZ PILAF	 SAUCISSE AUX CEPES HARICOTS VERTS PERSILLES	PETIT SUISSE	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
	Samedi 04 avril	TERRINE DE CHEVREUIL SAUVAGE AU CHINON	 ECHINE DE PORC SAUCE AU POIVRE GARNITURE PAYSANNE	 TORTILLA (PDT , Oeufs, Oignons)	GOUDA (PORTION)	BANANE (Selon arrivage et maturité)
	Dimanche 05 avril	POIREAUX VINAIGRETTE	 POULET Ferme Luteau SAUCE FORESTIERE GRATIN DAUPHINOIS	 PATES "Ferme d'Ecuillon" AU JAMBON ET CREME	BRIE (A LA COUPE)	MOELLEUX AU CITRON