

Semaine du 9 mars au 15 mars 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 9.3.	Crème de champignons Emincé de porc au romarin Gratin dauphinois Rosettes de brocoli vapeur Compote de poires	Crème de champignons Bourguignon de champignons et tofu Gratin dauphinois Rosettes de brocoli vapeur Compote de poires
Mardi 10.3.	Potage Printanier Escalope de dinde Sauce au pesto rouge Riz pilaf Salade verte Crème au chocolat	Potage Printanier Curry de patates douces, pois chiches et lentilles Riz pilaf Salade verte Crème au chocolat
Mercredi 11.3.	Potage purée de céleri-pomme Rôti de veau Sauce aux petits oignons Pommes de terre mousseline Poirée Salade de fruits frais	Potage purée de céleri-pomme Stroganov de quorn Pommes de terre mousseline Poirée Salade de fruits frais
Jeudi 12.3.	Crème de brocoli Suprême de pintade rôtie Jus au miel Macaroni Salade du Sud Compote de pommes	Crème de brocoli Oeufs pochés Sauce au pesto rouge Macaroni Salade du Sud Compote de pommes
Vendredi 13.3.	Crème de champignons Filet de dorade meunière Beurre nantais Pommes de terre persillées Poireaux à l'étuvée Yoghourt myrtilles	Crème de champignons Blé aux légumes de printemps et fèves Salade verte Yoghourt myrtilles
Samedi 14.3.	Potage de livèche Brochette de poulet Sauce crème au citron Galette de millet Carottes Vichy Salade de kiwis	Potage de livèche Tofu grillé Sauce crème au citron Galette de millet Carottes Vichy Salade de kiwis
Dimanche 15.3.	Crème de maïs doux Ragoût de bœuf bourgeoise Semoule de couscous Salade batavia Carac	Crème de maïs doux Clafoutis de chèvre aux courgettes et roquette Pain aux céréales Salade batavia Carac

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.