

Semaine du 16 mars au 22 mars 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 16.3.	Crème de pois jaunes Emincé de veau zurichoise Penne Wok de légumes Yoghourt moka	Potage purée de légumes Emincé de tofu au curry Penne Wok de légumes Yoghourt moka
Mardi 17.3.	Crème de légumes Jambon à l'os Sauce au madère Pommes de terre rissolées Salade de rampon Compote d'abricots	Crème de légumes Galettes aux épinards et fromage Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Compote d'abricots
Mercredi 18.3.	Potage purée de tomates Escalope de poulet grillée Sauce à l'ail des ours Riz vénéré Salsifis étuvés Tartelette à la raisinée	Potage purée de tomates Riz vénéré aux tomates, pois chiches et ail des ours Salade verte Tartelette à la raisinée
Jeudi 19.3.	Potage purée de céleri-pomme Lasagne maison au boeuf Salade d'endives Orange en dés	Potage purée de céleri-pomme Polenta à l'italienne Salade d'endives Orange en dés
Vendredi 20.3.	Crème de poireaux Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Tomate au four Liégeois au caramel	Crème de poireaux Cornettes Bolognaise végétarienne Fromage râpé Salade mêlée Liégeois au caramel
Samedi 21.3.	Crème de champignons Sauté de veau primeur Boulghour Salade verte et céleri-pomme Compote de pommes	Crème de champignons Omelette aux fines herbes Sauce tomate Boulghour Salade verte et céleri-pomme Compote de pommes
Dimanche 22.3.	Potage de livèche Boulettes de boeuf à la tomate épicée Riz basmati Courgettes sautées Muffin au chocolat	Potage de livèche Riz basmati au tofu et légumes primeurs Salade batavia Muffin au chocolat

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.