



Semaine du 23 au 29 Mars 2026.

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
Potage aux légumes	Crème du jour	Potage du chef	Soupe aux pois jaunes	Potage aux légumes	Velouté de légumes	Consommé au porto
Steak haché de poulet (CH)	Tranche de porc à l'ancienne (CH)	Rigatoni Sauce crème, asperges et champignons	Cuisse de poulet (CH) Grillée et son jus	Filet de saumon (N) Au citron	Emincé de bœuf (CH) au pinot noir	Cou de porc au romarin (CH)
Sauce aux poivrons	Pdt grillées aux herbes	Salade mêlée	Pdt rissolées	Quinoa	Riz Pilaf	Pdt Sautées
Pommes	Haricots verts	Clafoutis aux cerises	Salade verte	Duo de carottes	Céleri Safrané	Petits pois et champignons
Mousseline*	Yaourt au miel		Flan Pistache	Fruits de saison	Mousse* citron	Pâtisserie
Epinards						
Compote de saison						

Filet de poulet (FR) sauce citron

2ème : **Tournedos de Cheval, sauce poivre, riz Camarguais et ses haricots verts.**

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ainsi qu'à de la mayonnaise industrielle ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.