

MENUS de la SEMAINE

Du 23 au 29 Mars 2026

Déroations respectées sur prescription du médecin

	Déjeuner	Dîner
Lundi 23 mars	<i>Soupe de lentilles</i> <i>Palette fumée</i> <i>Salade de pomme de terre</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Potage</i> <i>Crêpe à l'emmental</i> <i>Salade</i> <i>Fromage</i> <i>Yaourt</i>
Mardi 24 mars	<i>Soupe de légumes</i> <i>Poulet bressane</i> <i>Semoule couscous</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Potage</i> <i>Pavé de poisson provençale</i> <i>Petits pois/carottes</i> <i>Fromage</i> <i>Flan</i>
Mercredi 25 mars	<i>Soupe de flocon d'avoine</i> <i>Navet salé / palette fumée/ knack</i> <i>Pomme vapeur</i> <i>Fromage</i> <i>Tarte aux myrtilles</i>	<i>Potage</i> <i>Omelette façon tarte flambée</i> <i>Salade</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>
Jeudi 26 mars	<i>Soupe de courgette</i> <i>Emincé de bœuf sauce au poivre</i> <i>Gratin de choux fleurs</i> <i>Fromage</i> <i>Crème aux œufs</i>	<i>Potage</i> <i>Pané fromagé</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Eclair</i>
Vendredi 27 mars	<i>Potage de carotte</i> <i>Rognon à la moutarde</i> <i>Knepfles</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit</i>	<i>Potage</i> <i>Tomates farcies</i> <i>Riz</i> <i>Fromage</i> <i>Compote de fruits</i>
Samedi 28 mars	<i>Soupe de lentilles</i> <i>Fisch and chips/Epinaud</i> <i>Pomme vapeur/mayonnaise</i> <i>Fromage</i> <i>Coupe liégeoise</i>	<i>Potage</i> <i>Semoule</i> <i>Compte de pommes</i> <i>Fromage</i> <i>Timbale de glace</i>
Dimanche 29 mars	<i>Potage aux asperges</i> <i>Sauté de sanglier</i> <i>Purée de potiron</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau aux framboises</i>	<i>Potage</i> <i>Pâté en croute</i> <i>Taboulé</i> <i>Fromage</i> <i>Crème dessert</i>

Nos viandes bovines sont issues de France et de l'Union Européenne
Attention nos menus sont susceptibles de contenir des produits allergènes
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande