

Menus de la semaine du 18 AU 24 MARS 2026 (semaine 12)

NOM:
PRENOM:

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI	
NOMBRE	18/03/2026	NOMBRE	19/03/2026	NOMBRE	20/03/2026	NOMBRE	21/03/2026	NOMBRE	22/03/2026	NOMBRE	23/03/2026	NOMBRE	24/03/2026
	Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage
	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour
	Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre
	Pamplemousse		Endives à la fourme d'Ambert et cerfeuil		Salade verte au surimi et carottes râpées (local)		Céleri (local) rémoulade		Carottes râpées (local) vinaigrette citronnée		Poireaux frais (local) vinaigrette au curry		Champignons à la grecque *
	Taboulé à la menthe		Salade de riz au thon, œuf mimosa et aneth		Salade de pommes de terre aux dès d'épaule de porc, petits pois et ciboulette		Salade de pâtes, haricot vert, maïs, œuf, huile de sésame		Lentilles à la moutarde et lardons		Salade de riz au maïs, carotte et ciboulette		Friand au fromage
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Salami		Mousse de foie		Cervelas		Houmous *		Terrine de campagne		Farci Poitevin de Sommieres-du-Choix (86)		Mortadelle
	Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat
	Gratin de chou fleur aux noix et cantal et salade verte (plat complet) *		Fricassé de coq au cognac et petits oignons		Encornets sautés à la persillade		Sauté de dinde mijoté aux champignons (local)		Blanquette de poissons aux fruits de mer		Pot au feu (plat complet) *		Rissollette de veau
	Sauté de poulet Yassa (citron, oignon)		Saucisse de Toulouse grillée (local)		Spaghettis à la bolognaise du chef (plat complet)		Tarte aux fromages * (emmental, cheddar, chèvre)		Cuisse de poulet grillée aux épices		Grillade de porc sauce marchand de vin		Sauté de poulet au curry, lait de coco et petits pois
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre
	Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume
	Polenta BIO crémeuse (local)		Flageolets BIO		Spaghettis		Céréales gourmandes BIO		Pommes vapeur		Blé BIO		Coquillettes
	Poêlée de brocolis		Poêlée de carottes fraîches (local)		Haricots beurre très fins sautés		Poêlée de salsifis tomatée		Poêlée de céleri persillée		Haricots verts extra fins sautés		Endives braisées caramélisées
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte
	Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage
	Tomme blanche		Emmental		St Nectaire		Mimolette		Tartare ail et fines herbes		Gouda		Saint Paulin
	Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier
	Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier
	Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert
	Crème renversée		Mousse chocolat		Riz au lait fermier à la vanille (local) *		Bavarois chocolat poire *		Entremet praliné au lait entier fermier (local) *		Crème dessert chocolat		Chou vanille
	Dés de pêches à la cannelle		Quetsches au sirop		Ananas à la noix de coco râpée		Compote pomme cannelle *		Poire Belle Hélène		Galette Poitevine (local)		Dés de pêches aux bigarreaux
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Pomme (local)		Banane		Orange		Kiwi		Banane		Pomme (local)		Kiwi

Légende:
Plats déconseillés "SANS SEL"
Plats déconseillés "DIABETIQUE"
PLATS COMPLETS (en gras), il ne doit pas être commandé de légumes
***** : Plats élaborés par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale

PLAT SANS VIANDE NI POISSON (en vert)