



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent...

du 02 Mars au 08 Mars 2026



LUNDI

2

SARDINE / BEURRE / CITRONS / SALADE  
CUISSE DE POULE CONFITE  
POMMES CUBES  
L'ORTOLAN  
FRUIT

MARDI

3

POIREAUX VINAIGRETTE  
BŒUF A LA PROVENCALE  
SPAGHETTI  
SIX DE SAVOIE  
LIEGEOIS CHOCOLAT VEGETAL

MERCREDI

4

CONCOMBRES  
PARMENTIER DE CANARD  
TOMME GRISE  
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

JEUDI

5

TOMATE / MAIS EN SALADE  
TRIPES  
POMMES VAPEUR  
LA VACHE QUI RIT  
FRUIT

VENDREDI

6

BETTERAVES  
POISSON A LA TOMATE  
RIZ  
PETIT SUISSE  
FRUIT

SAMEDI

7

CELERI REMOULADE  
STEAK HACHE DE VEAU  
SALSIFIS  
BOURSIN  
FRUIT

DIMANCHE

8

JAMBON PERSILLE  
SAUTE DE CANARD  
POELEE 4 LEGUMES  
GALET DE LA LOIRE  
TARTE NORMANDE\*

POTAGE  
ROULE AU FROMAGE / SALADE  
KIRI BIO  
RIZ AU LAIT DE COCO

POTAGE  
ŒUF DUR  
EPINARDS A LA CREME  
CAMEMBERT  
SALADE DE FRUITS

POTAGE  
BEIGNETS DE COLIN  
COURGETTE PERSILLEE  
PHILADELPIA  
MUFFIN\*

POTAGE  
ASSORTIMENT CHINOIS  
SALADE VERTE  
LEERDAMMER  
FLANBY

POTAGE  
BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY  
HARICOTS VERTS  
BRESSE BLEU  
POIRE AU VIN

VELOUTE  
BRANDADE DE MORUE  
CANTADOU AIL ET FINES HERBES  
POMME CUITE

POTAGE  
JAMBON / PUREE  
CAMEMBERT  
COMPOTE



Origine des viandes : voir tableau joint

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages et des conditions météorologiques

\* produit décongelé