



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

du 02 Mars au 08 Mars 2026



LUNDI

2

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

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

MARDI

3

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

POTAGE  
ŒUF DUR  
EPINARDS A LA CREME  
CAMEMBERT  
SALADE DE FRUITS

MERCREDI

4

CONCOMBRES  
PARMENTIER DE CANARD  
TOMME GRISE  
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE

POTAGE  
BEIGNETS DE COLIN  
COURGETTE PERSILLEE  
PHILADELPIA  
MUFFIN\*

JEUDI

5

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

POTAGE  
ASSORTIMENT CHINOIS  
SALADE VERTE  
LEERDAMMER  
FLANBY

VENDREDI

6

BETTERAVES  
POISSON A LA TOMATE  
RIZ  
PETIT SUISSE  
FRUIT

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

SAMEDI

7

CELERI REMOULADE  
STEAK HACHE DE VEAU  
SALSIFIS  
BOURSIN  
FRUIT

VELOUTE  
BRANDADE DE MORUE  
CANTADOU AIL ET FINES HERBES  
POMME CUITE

DIMANCHE

8

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



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



*Signature*