

23/03/2026	lundi	   Radis beurre Emincé de dinde au paprika Semoule BIO Petit suisse nature Kiwi	 Salade verte façon espagnole* Moëlleux caramélisé au beurre Cantal AOP Purée de pomme de terre et panais Cuisse de Canette rôtie au jus Rouleau saumon Atlantique salade/mayo citron cibouli.	
22/03/2026	dimanche	   Salade verte Calamar à l'armoricaine Riz BIO Pont l'évêque AOP à la coupe Compote pomme coing sans sucre		
21/03/2026	samedi	   Terrine de légumes Longe de porc* nature Purée de carottes Petit suisse nature Pomme BIO	Salade verte façon Richelieu*	
20/03/2026	vendredi	   Salade d'endives vinaigrée Roti de porc* au pesto Jardinière de légumes Fournol à la coupe Orange	Salade verte façon italienne*	
19/03/2026	jeudi	   Salade haricots verts vinaigrée balsamique Sauté de volaille créole Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Banane BIO	Salade verte façon Bressane	
18/03/2026	mercredi	   Ciselée d'iceberg Chili con carne Riz BIO Saint-Paulin à la coupe Kiwi	 Salade verte façon nordique	
17/03/2026	mardi	   Salade coleslaw Moelleux au boeuf sauce barbecue Haricots beurre Yaourt nature Madeleine sans sucre	Salade verte façon Lyonnaise*	

 Plat végétarien
 Origine de nos viandes
 (*) Plat avec du porc
 (PC) Plat complet

Menus
 DU 17/03/2026 AU 23/03/2026



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

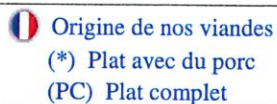
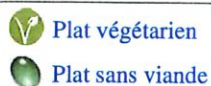
(*) Plat avec du porc

(PC) Plat complet

Menus

DU 24/03/2026 AU 30/03/2026**Gourmandiz**
Repas livré, repas dégusté !**Diabétique****Salades-Plats****Gourmand****Plaisirs
à la carte**

mardi 24/03/2026	Cœur de laitue Poulet rôti nature Petits pois BIO Fromage blanc nature Coupelle cocktail fruits sans sucres ajoutés	Salade verte façon créole		
mercredi 25/03/2026	Salade festive Rosbeef froid Purée de brocolis Brie à la coupe Compote poire sans sucre	Salade verte façon Lyonnaise*		
jeudi 26/03/2026	Salade neptune Grignotte de poulet sauce basquaise Gratin de chou-fleur Fromy Pomme BIO	Salade verte façon nordique		
vendredi 27/03/2026	Carottes rapées Filet de lieu MSC à l'oseille Macaronis Cœur de bleu Poire	Salade verte façon Bressane		
samedi 28/03/2026	Chou blanc à la vinaigrette Rognons de boeuf à l'ancienne Cocos sauce tomate Camembert à la coupe Compote pomme banane sans sucre	Salade verte façon italienne*		
dimanche 29/03/2026	Salade verte aux dés de mimolette Jambon de dinde Salsifis au coulis de tomate Yaourt nature Madeleine sans sucre	Salade verte façon Richelieu*	Terrine de foie de porc* et cornichons Filet de Bar et sa crème de fenouil Riz sauvage Saint Nectaire AOP (293 861) Tarte tatin pur beurre	
lundi 30/03/2026	Brocolis sauce tartare Moules façon mouclade Riz BIO Coulommier Compote pomme coing sans sucre	Salade verte façon espagnole*		



Menus

DU 31/03/2026 AU 06/04/2026



Diabétique

Salades-Plats

Gourmand

Plaisirs à la carte

mardi 31/03/2026	 Salade de lentilles BIO LOCAL Rôti de dinde nature Haricots verts à l'anglaise Petit suisse nature Poire	 Salade verte façon printanière		
mercredi 01/04/2026	 Céleris sauce mimosa Tortilla galette Epinards béchamel Yaourt nature Compote pomme banane sans sucre	 Salade verte façon créole		
jeudi 02/04/2026	 Salade fraîcheur Boeuf bourguignon Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Banane	Salade verte façon Lyonnaise*		
vendredi 03/04/2026	 Salade verte et sa mimosa d'oeufs Omelette sauce milanaise Printanière de légumes Brique de Burdigues à la coupe Madeleine sans sucre	 Salade verte façon nordique		
samedi 04/04/2026	 Poireaux vinaigrette au citron Rosbeef froid Flageolets Pont l'évêque AOP à la coupe Compote pomme sans sucre	Salade verte façon Bressane		
dimanche 05/04/2026	 Mâche aux noix Navarin de veau Pommes grenaille au sel de Guérande Munster à la coupe AOP Orange BIO	Salade verte façon italienne*	 Brochette de poulet Yakitori sauce soja Filet mignon de porc* aux chanterelles Tagliatelle et son beignet de fleur courgette Vieux pané Entremets Mandarine Nougat crème anglaise fr.exotique	
lundi 06/04/2026	 Choux romanesco ravigote Coq au vin Riz sauvage Faisselle Compote poire sans sucre	Salade verte façon Richelieu*	 Rouleau saumon Atlantique salade/mayo citron ciboul. Cuisse de Canette rôtie au jus Purée de pomme de terre et panais Cantal AOP Moelleux caramel au beurre salé et sa crème anglaise	