

Menus du 16 au 22 mars 2026

	 Midi	 Souper
Lundi 16	Crème de maïs Vol-au-vent à la toulousaine CH Riz Salade mêlée Gratin d'ananas à la noix de coco	Potage Couronne de semoule et raisins secs Compote de poires Tête de moine
Mardi 17	Potage de chou-blanc Rôti de poulet farci à l'ail des ours FR Ebly au gingembre Rouelles d'aubergines à la parisienne Escargot aux raisins secs	Potage Jambon à la russe Salade
Mercredi 18	Crème de légumes du marché Langue de bœuf, sauce aux câpres CH Mousseline de pommes de terre Duo de haricots Tartelette à la crème	Potage Croûte dorée Compote d'abricots Gruyère
Jeudi 19	Crème de chou-fleur Emincé de porc provençal CH Trio de penne Céleri persillé Mousse façon Alexandra	Potage Fagottini tartufo à la crème Salade
Vendredi 20	Potage de carottes jaunes Poisson à la bordelaise ALL Hirsotto de millet Concombres glacés à l'aneth Crème de jus de raisin	Potage Porridge à la cannelle et à la banane Caprice des Dieux
Samedi 21	Crème de panais Lasagne verdi aux légumes CH Salade assortie Yogourt aux fruits	Potage Gratin de gnocchi au jambon Salade
Dimanche 22	Velouté d'orties Suprême de pintade FR Sauce aux morilles Risotto au parmesan Méli-Mélo de légumes Cheese cake aux fruits rouges	Potage Bircher muesli Muffin au chocolat blanc et framboises Gruyère
Petit +	Courgette farcie à la viande, cornettes, salade Ou Crêpe farcie à la banane, chantilly, gruyère	

Toute l'équipe de cuisine vous souhaite un *bon appétit*

Concernant les allergènes, nos cuisiniers vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés.
Ces menus peuvent être modifiés sans préavis en fonction des arrivages.