
















































MENU

REPAS À DOMICILE

Semaine du 02 au 08 mars 2026

Semaine du 09 au 15 mars 2026

Lundi 02	    	Potage julienne de légumes Carotte râpée Foie de veau persillé Purée de pomme de terre Comté AOP Orange BIO
Mardi 03	  	Potage d'épinards Mousse de canard Filet de hoki MSC sce colombo Brocolis persillés Gouda Tarte citron meringuée
Mercredi 04	   	Potage st Germain Houmous Aiguillette de canard à la crème Haricot vert à l'échalote Brie Kiwi BIO
Jeudi 05	   	Soupe de fèves Tarte aux oignons maison Chipolatas grillées Ecrasé de topinambour Ossau Iraty AOP Pomme BIO au four
Vendredi 06	       	Potage de potiron Salade de pomme de terre Daube de bœuf BIO Navets et carottes glacés Camembert BIO Poire BIO
Samedi 07		Consommé vermicelles Mortadelle Omelette champignons maison Pomme noisette Maroilles AOP Foret noire maison
Dimanche 08	     	Velouté d'asperges Salade mélangée Tartiflette reblochon Fromage blanc fermier châtaigne Purée pomme coing BIO

Lundi 09	     	Potage de cèleri Salade de lentilles Chipolatas grillées Cubes de potiron et brocolis sautés Saint Nectaire AOP Banane BIO
Mardi 10	    	Potage crécy Laitue dés de fromage Couscous poulet(sans courgettes) Cantal Choux à la crème
Mercredi 11	     	Potage de légumes Salade de pois carré Colin MSC sauce moutarde Brisure de chou-fleur sauté Camembert BIO Arlequin de fruits
Jeudi 12	