



Menu

Du 16 au 20 mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
  Chou fleur BIO vinaigrette Vinaigrette nature	Salade de coquillettes au thon Vinaigrette à la pomme		  Potage Essaü BIO (aux lentilles)	 Carottes râpées vinaigrette
 Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)		 Rôti de bœuf LR sauce orloff	 Limande meunière et citron
Pommes sautées	 Epinards hachés BIO béchamel		Haricots verts provençal	 Potiron BIO à la ciboulette
Saint Nectaire AOC	Fraidou		Tomme croûte fleurie	Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison	Gélifié au chocolat		 Fruit de saison BIO	 Flan vanille coco
 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Nouvelle recette	 Plat durable	