



Menu du mois de mars 2026

Semaine du 02/03 au 06/03

- Lundi* Pâtes fraîches, jambon fumé et 2 fromages
Mardi Volaille jaune à la crème de paprika et aux courgettes
Jeudi Merlan frit, potatoes, légumes de saison, sauce tartare
Vendredi Saucisse d'Apechau et lard fermier confit, stoemp de carottes

Semaine du 09/03 au 13/03

- Lundi* Boudin d'Apechau, compote, potatoes
Mardi Pad Thai de filet de porc sauce satay et légumes asiatiques
Jeudi Parmentier de poissons aux épinards et purée d'Agria
Vendredi Cordon bleu façon archiduc, légumes de saison

Semaine du 16/03 au 20/03

- Lundi* Lasagne Al Ragu, pâtes fraîches, jambon supérieur, 3 fromages italiens
Mardi Boeuf haché sauté au soja et au gingembre avec chou caramélisé et riz parfumé
Jeudi Steak de thon sauce vierge et légumes de saison
Vendredi Risotto aux petits pois, épinards, lardons fermiers

Semaine du 23/03 au 27/03

- Lundi* Papardelles au poulet, sauce crémeuse aux petits légumes et 2 fromages italiens
Mardi Rôti de porc Orloff, légumes de saison
Jeudi Filet de colin, sauce coriandre, légumes de saison
Vendredi Mijoté d'oiseaux sans tête aux légumes de saison