

PORTAGE à DOMICILE

Menu du mois de Mars 2026

Origine de nos viandes : Bovins/Ovins/Porcins/Volailles Pays d'élevage France/Pays d'abattage France

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février	samedi 28 février	dimanche 1 mars
						Minestrone Haricots verts en salade Poulet chasseur Riz pilaf Champignons sautés Bleu d'auvergne Paris Brest
lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars	samedi 7 mars	dimanche 8 mars
Soupe de légumes Carottes râpées Saucisse Lentilles blondes Fondue de poireaux Gouda Yaourt aux fruits	Soupe d'endives Rillettes de sardines Lasagnes végétariennes Céleri confit au beurre Tomme catalane aop Compote pomme fraise	Velouté à la tomate Pâté de campagne Bourguignon Semoule Carottes braisées Mimolette Banane	Potage de légumes Salade de riz d'hiver Poulet rôti Patates douces rôties Gratin de chou fleur Saint Paulin Tarte aux pommes	Crème de céleris Betteraves cuites vinaigrette Magret sauce aux poivres Pommes sautées Flan de carottes au cumin Chaource Orange	Crème de petits pois Salade verte aux gésiers Boudin noir Purée maison Pommes au four Emmental Chouquettes sauce chocolat	Tourin blanchi Salade de lentilles Rôti de veau aux olives Céréales méditerranéennes Endives braisées Bleu d'auvergne Ananas au kirch
lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	samedi 14 mars	dimanche 15 mars
Crème de navets Salade de pâtes mozza Escalope poulet viennoise Petits pois Gratin de brocolis béchamel Bûche de chèvre Pamplemousse au sucre	Velouté de butternut Tarte au fromage Anchaud Pommes noisettes Poêlée de légumes Saint Paulin Fromage blanc au coulis de fruits	Potage cultivateur Coleslaw Emincé de poulet au curry 6 céréales gourmandes Champignons sautés Fromage frais aux herbes Crème dessert praliné	Velouté Crécy Radis beurre Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule Carottes sautées Brie Poire	Crème de courgette au fromage Saucisson sec, cornichons Dos de cabillaud Purée de céleri Chou romanesco meunière Fromage frais kiwi	Soupe à l'oignon Artichaut aioli Rable de lapin à la moutarde Lentilles blondes Navets glacés Mimolette Crème brûlée	Soupe de poisson Endives au bleu Choucroute garnie Pommes vapeur Chou saumuré Tomme des Pyrénées Pâtisserie
lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars	samedi 21 février	dimanche 22 février
Velouté de petits pois artichaut vinaigrette Chili con carné Riz Haricots rouges Camembert AOP Pomme	Velouté Dubarry Salade verte graines et mimolette Brandade de poisson Haricots verts persillés Gouda Fruit au sirop	Potage aux brocolis Salade de pommes de terre Chipolatas Flageolets Poêlée de légumes Bûche de chèvre Mangue	Velouté de panais Céleri rémoulade Rôti de dinde Petits pois Salsifis à la tomate Cantal AOP Poire chocolat, amandes	potage Saint Germain Betteraves crues vinaigrette Goulash de bœuf Macaronis Brocolis Mont cadï Petits suisses nature	Tourin à l'oseille Poireaux mimosa Côte de porc charcutière Pommes dauphines Epinards Bûche du Pilat Salade d'agrumes frais	Vermicelle à la tomate Museau vinaigrette Confit de canard Gratin dauphinois Choux de bruxelles Morbier Panna cotta, coulis de fruit
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars	samedi 28 mars	dimanche 29 mars
Velouté de butternut Mâche, endives et emmental Lasagnes saumon épinards Julienne de légumes Brie Banane	Soupe à la tomate Radis, beurre Omelette au fromage Pommes sautées Chou rouge braisé aux pommes Saint Albray Petits suisses aux fruits	Soupe aux choux Haricots plats vinaigrette Cassoulet de canard (manchons) Haricots blancs Céleris poêlé aux épices Tomme catalane AOP Orange	velouté de poireaux Carottes râpées, vinaigrette Rôti de porc Pommes de terre vapeur Ratatouille Saint Nectaire AOP Ananas au sirop	Potage parmentier Duo de choux, mimosa Boulette de bœuf catalane Semoule Haricots verts Comté AOP Poire	minestrone Salade de chou rouge aux noix Quenelles de volaille Tagliatelles au beurre Champignons sautés Fourme d'Ambert Crêpes à la confiture	Soupe aux choux Tarte à l'oignon Andouillette Polenta crémeuse Poireaux gratinés Bûche du pilat Pruneaux au vin
lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril	samedi 4 avril	dimanche 5 avril
Velouté crécy Salade verte, mimolette Filet de bœuf, béarnaise Pommes sarladaises Gratin de panais, carottes Bûche de chèvre Flan parisien	Vermicelle à la tomate Salade Coleslaw Sauté de dinde au paprika Perles de blé Champignons à la crème Morbier AOP Kiwi					

Produits de proximité issus de circuits courts
Produits issus de l'agriculture biologique

Sous réserve d'approvisionnement

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne

*Conformément au règlement européen UE 1169/2011, nous vous informons que les plats proposés au sein de notre restaurant sont susceptibles de contenir des allergènes