
























ADMR de :

	QTE	LUNDI 16/03/2026	QTE	MARDI	QTE	MERCREDI	QTE	JEUDI	QTE	VENDREDI	QTE	SAMEDI Livraison le jeudi	QTE	DIMANCHE Livraison le vendredi
MENU A		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage
		Céleri sauce cocktail		Taboulé		Pâté de campagne HVE		Crêpe au fromage		Œuf dur mayonnaise		Jambon cru, beurre et cornichons		Mousseron de canard et cornichons
		Pâtes Napolitaines au jambon (Plat complet)		Poisson meunière MSC nature		Merguez sauce tomate		Carbonade de bœuf (sauce bière, pain d'épice)		Saumon sauce hollandaise		Saucisse aux choux (Plat complet)		Saucisson en croûte sauce porto
		Laitage		Ratatouille		Semoule HVE		Pommes rissolées		Riz créole		Laitage		Haricots verts
		Tarte au chocolat		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage		Laitage
				Tarte pomme rhubarbe		Ile flottante et crème anglaise		 Cake vanille spéculoos		 Chou façon profiterole		 Pot de crème pistache copeaux de chocolat		 Charlotte aux poires

MENU B		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage		 Potage
		Museau vinaigrette		Cervelas et cornichons indiv		Salade de pommes de terre échalote ciboulette		Saucisson ail cornichons		Poireaux vinaigrette		Pissaladière (Pizza aux anchois, oignons et olives)		Bâtonnière de légumes et lieu fumé
		Chou farci sauce au poivre vert		Jambon à l'os sauce tartare (mayonnaise, câpre, cornichon, ciboulette)		Croque monsieur		Crêpinette de dinde au cidre		Fricassée de porc HVE à la diable		Langue de boeuf sauce piquante (cornichon, moutarde)		Bouchée forestière (béchamel, champignon, emmental, oignon)
		Poêlée de légumes aux fèves		Gratin dauphinois		Salade verte		Légumes du tajine		Salsifis à la tomate		Pommes vapeur		Riz créole
		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage
		 Cake marbré		Eclair vanille		Tarte normande		Abricots au sirop		 Chou façon profiterole		 Pot de crème pistache copeaux de chocolat		 Charlotte aux poires

+ RÉGIMES Repas complet		SANS SEL		SANS SEL		SANS SEL		SANS SEL		SANS SEL		SANS SEL		SANS SEL
		DIABÉTIQUE		DIABÉTIQUE		DIABÉTIQUE		DIABÉTIQUE		DIABÉTIQUE		DIABÉTIQUE		DIABÉTIQUE
		DIABÉTIQUE SANS SEL		DIABÉTIQUE SANS SEL		DIABÉTIQUE SANS SEL		DIABÉTIQUE SANS SEL		DIABÉTIQUE SANS SEL		DIABÉTIQUE SANS SEL		DIABÉTIQUE SANS SEL
		HYPOCALORIQUE		HYPOCALORIQUE		HYPOCALORIQUE		HYPOCALORIQUE		HYPOCALORIQUE		HYPOCALORIQUE		HYPOCALORIQUE
		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)		MIXÉ A (PLAT + PURÉE)
		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)		MIXÉ B (PLAT + PURÉE)

 FABRICATION MAISON

Document à nous retourner dûment complété, au plus tard, le mardi de la semaine précédente, avant 12h00
LES PLATS SERVIS AVEC DE LA SALADE VERTE SONT DES PLATS COMPLETS

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.