

CUISINE



Semaine du 30 mars au 05 avril 2026

TREMBLEY

SEMAINE 14

M
I
D
I

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
Potage de légumes	Soupe crecy	Potage du jardinier	Potage du jour	Potages du jardin	Velouté de légumes	Assiette de saumon et sa mini brioche
Poitrine de dinde(fr) et son jus	Batonnets de colin (fao61)pané, sauce tartare	Garniture financière(ch)	Schubling grillé(ch), sauce aux oignons	Fricassée de fruit de mer(vn+chili)	Fricassée de porc(ch)	Moelleux d'agneau(nz)
Pâtes	Pommes de terre rissolées		Rösti *	Ébly	Haricots blanc	Gratin de pommes de terre aux bolets
Brocolis	Poêlée de courgette	Riz aux légumes	Ratatouille	Julienne de carotte	Jardinière de légumes	Fricassée d'asperges
Ile flottante	Flan mangue tuile aux amandes	Pâtisserie	Crème aux framboises	Dessert du jour	Dessert glacé	Douceur de Pâques

S
O
I
R

Potage du jour	Velouté de légumes	velouté de céleri	Velouté de courgettes	Soupe fermière	Potage de légumes	Crème de légumes
Croque monsieur	Palet de polenta au parmesan et sa fricassée de champignon	Endive au jambon gratinée	Beignet au fromage	Tarte fine aux légumes	Tortelli tomates-mozzarella	Feuilleté de Pâques
Salade mêlée	Salade verte et tomate	Salade Iceberg	Salade composée	Salade fraîcheur	Salade de haricots verts	Salade mixte
Salade de fruits frais	Prunes à l'antillaise	Mangue et litchi au sirop	Ananas au citron vert	Compote de pêches	Fromage blanc aux fruits	Fruits

FAO71=Océan Pacifique/FAO27=Atlantique Nord-Est (Sauf Baltique)

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

