

AU MENU

faire maison
cette semaine

Semaine du 09 au 13 mars 2026

Lundi 09 mars

Mardi 10 mars

La recette des œufs au lait

pour 6 personnes

Mélanger 6 œufs avec 100 g de sucre, puis ajouter un litre de lait chaud.
Ajouter une gousse de vanille. Verser la préparation dans un plat ou dans des ramequins. Faire cuire au bain-marie dans le four à 160 °C pendant 30 minutes environ.

Régale-toi !



Entrée

Perles au maïs

Plat

Cordon bleu



Wok de bœuf



Garniture

Brocolis



Légumes à l'asiatique

Fromage

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Roulé au spéculos

Jeudi 12 mars

Salade Rouska



Blanquette végétarienne
(Carottes, panais,
champignons)

Tagliatelles au saumon



Semoule



Végétarien



Riz au lait au caramel

Fromage blanc



Compote pommes-poires



BON APPÉTIT !



Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.