

Nom: \_\_\_\_\_

**SEMAINE 11**

**Semaine du 09 Mars 2026 au 15 Mars 2026**


	<b>Lundi 09/03</b>	<b>Mardi 10/03</b>	<b>Mercredi 11/03</b>	<b>Jeudi 12/03</b>	<b>Vendredi 13/03</b>	<b>Samedi 14/03</b>	<b>Dimanche 15/03</b>
ENTREE	Pommes de terre brunoise du soleil à la vinaigrette	Rosette	Haricots beurre , julienne de légumes à la crème fraîche et vinaigre balsamique	Tarte façon pizza	Pâté de lapin aux noisettes	Salade de pâtes au saumon et tartare de tomates	Duo de navettes (légumes basilic et crème de boursin)
	Salade du puy (lentilles,jambon, maïs,échalotes, vinaigrette)	Salade grecque (tomate,concombre, fêta , olives noires , vinaigrette)	Friand	Salade aux 2 pommes lardons échalotes à la vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Wrap thon et petits légumes	Radis beurre
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Cabillaud sauce thym citron	Andouillette sauce ciboulette	Dorade sébaste sauce matelote	Aubergine farcie	Curry de la mer	Saucisse de toulouse sauce moutarde	Lasagne de poisson
	Navarin de poulet	Boulettes de bœuf jus aux herbes et aux 5 baies	Rôti de veau sauce miel citron	Epaule de porc confite sauce épices et tomates	Pilon de poulet poivrons et raisins sec	Jambon braisé sauce madère	Mijoté de volaille aux olives
LEGUME / FECULENT	Choux Romanesco	Brunoise à la provençale	Navets échalotes ciboulette	Clafoutis de légumes et champignons	Petits pois carottes	Salsifis aux petits légumes	Poêlée Bretonne (pdt,chou-fleur,artichaut,brocolis,oignons rouge)
	Poêlée de haricots blanc	Pâtes aux herbes	Pommes de terre aux épices	Riz au petits légumes	Semoule au cumin	Mousseline de pommes de terre aux épinards	Lentilles
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Crêpe à la confiture	Tarte	Crème dessert praliné	Pâtisserie	Liégeois café	Entremets caramel beurre salé
	Yaourt aromatisé	Mousse chocolat	Petit suisse	Fruits de saison	Flan caramel	Yaourt sucré	Compote de fruits
REPAS DU SOIR	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis,

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement



MAISON JOSEPHINE  
*Délicat* JOSEPHINE  
*Travaux*

**vous souhaitez un bon appétit!**

N'oubliez pas de nous contacter au **02 43 87 13 59** pour tous renseignements et commandes.