ConcoRdance

Miremont
Menus de midi
Semaine 13 **23 mars au 29 mars 2026**

Lundi 23 mars 2026	Mardi 24 mars 2026	Mercredi 25 mars 2026
Potage freneuse (rave) * * * Pilons de poulet rôtis Jus à l'estragon Spaëtzli **ou** Poisson à la Bordelaise Pdt grenaille * * * Printanière de légumes * * * Pomme à croquer Bio	Velouté de lentilles corail * * * Boulettes de veau au thym Boulghour **ou** Linguine à la Sicilienne (tomate, jambon, olives) Fromage râpé * * * Salade de concombre et maïs * * * Yaourt nature	Potage cultivateur (taillé) * * * Tranche de saumon Sauce citron Pommes quartiers **ou** Picatta de poulet Sauce à la crème Pâtes * * * Gratin de courgettes * * * Banane
Jeudi 26 mars 2026	**Vendredi 27 mars 2026**	**Samedi 28 mars 2026**
Velouté de pois jaunes * * * Tortellini Rossi aux 4 fromages Sauce pesto Fromage râpé **ou** Steak haché de bœuf Sauce au poivre vert Purée de pommes de terre * * * Salade panachée et betteraves * * * Salade de poires à la menthe #	Crème de céleri * * * Rougail de saucisse Riz créole **ou** Cuisse de poulet Jus aux herbes Pdt rissolées * * * Salade de carottes * * * Crème catalane	Velouté de cresson * * * Langue de veau Sauce aux câpres Pommes natures **ou** Ragout de lapin à la sarriette Orecchiette * * * Poêlée de légumes * * * Cassata
	Dimanche 29 mars 2026 Potage à l'ail des ours * * * Cuisse de canette braisée Tagliatelle **ou** Délices à la Grecque Coulis de tomate Pdt sautées * * * Romanesco * * * Forêt noire	ECOCOOK # = sans sucre ajouté Recette santé « Mangez équilibré et bougez régulièrement ! »

--> Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe de cuisine vous informera volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.