Miremont
Menus de midi
Semaine 12 **16 mars au 22 mars 2026**

Lundi 16 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	Mercredi 18 mars 2026
Velouté de légumes * * * Bœuf braisé aux carottes Blé Ebly **ou** Omelette aux courgettes et fromage Pommes sautées * * * Salade du jour * * * Poire	Potage bonvalet (haricots verts) * * * Poulet Sauce curry Riz pilaf aux légumes d'Asie **ou** Boulettes végétariennes Sauce livèche Pommes persillées * * * Légumes du jour * * * Salade de fruits exotiques #	*Repas Festif* Potage St-Germain (petits pois) * * * Steak de bœuf Sauce béarnaise Frites Jardinière de légumes * * * Dessert festif 
Jeudi 19 mars 2026	**Vendredi 20 mars 2026**	**Samedi 21 mars 2026**
Potage paysan (taillé) * * * Emincé de porc à la moutarde ancienne Pommes purée **ou** Merguez rôties Jus aux épices Couscous * * * Brocolis * * * Tranche d'ananas	Velouté de céleri * * * Penne à la bolognaise Fromage râpé **ou** Brochettes Yakitori Sauce satay Boulgour * * * Salade pommée et radis * * * Crème dessert chocolat	Crème de bolets * * * Effilochée de canard au poivre vert Polenta **ou** Escalopines de dinde à la provençale Riz créole * * * Gratin de côtes de bettes * * * Tartelette au citron
	Dimanche 22 mars 2026	
	Velouté de courge * * * Plat Bernois (haricots secs, pommes de terre, cou de porc fumé, lard salé, saucisson vaudois) **ou** Emincé de foie de veau à la Vénitienne Pâtes * * * Légumes du jour * * * Bûche glacée vanille-fraise	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.