
























Menu de la semaine

Château Barbière

Du 02 au 06 Mars 2026

| | Lundi 02 | Mardi 03 | Mercredi 04 | Jeudi 05 | Vendredi 06 |
|-----------|---|--|---|---|---|
| ENTRÉE | Salade iceberg | Salade batavia & croûtons | Taboulé au miel   | Salade laitue & emmental | Mélange coleslaw  |
| PLAT | Pizza | Sauté d'agneau   sauce curry | Poisson à la bordelaise  | Omelette   | Tielle sétoise |
| GARNITURE | Poêlée rustique | Petits pois   | Pommes campagnardes | Duo carottes & pommes de terre   | Choux romanesco |
| FROMAGE | Rouy | Coeur de Neufchâtel  | Camembert   | Pont l'Évêque  | Rondelé noix |
| LAITAGE | | | | Fromage blanc  | |
| DESSERT | Pomme Lubee   | Liégeois aux fruits | Feuillantine au chocolat | | Crème dessert vanille   |

 ORIGINE FRANCE
  BIO
 EXT MONDE
  PRODUIT LOCAL
  AOP
  LAIT
  HVE / CE2
  MSC
 SP Sans porc