Menu de la semaine

Château Barbière

Du 09 au 13 Mars 2026

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTRÉE	Poireaux vinaigrette	Pois chiches au cumin	Oeufs durs & mayonnaise	Mélange coleslaw	Salade iceberg & croûtons
PLAT	Sauté de boeuf façon daube	Dos de cabillaud	Calamars à la romaine sauce tartare	Filet poulet sauce crème	Lasagne bolognaise
GARNITURE	Gratin dauphinois	Légumes & sauce aïoli	Poêlée façon caponata	Haricots verts	
FROMAGE	Chanteneige	Saint Paulin	Tomme blanche	Petit Livarot	Ossau Iraty à la coupe
LAITAGE			Fromage blanc		Yaourt aux fruits
DESSERT	Orange	Ananas		Brioche au sucre	

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