

# Le REFECTOIRE

ISM - CHATELINEAU

# Menu de mars 2026



LUNDI À emporter	MARDI Self + à emporter	JEUDI Self + à emporter
2	3	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ficelles picardes revisitées au poulet de curry doux, riz pilaf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage du jour</li> <li>Duo de saucisses, étuvée de légumes du jour au beurre</li> <li>Gâteau moelleux aux abricots et à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menu et dessert du chef</li> </ul>
9	10	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis Parmentier à la tomate et aux champignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage du jour</li> <li>Carré de porc laqué au miel et à la moutarde, choux braisés et pommes vapeur (pommes de terre rissolées au self)</li> <li>Moelleux au chocolat</li> </ul>	
16	17	19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti façon Orloff, pommes de terre rôties au four, et poêlée de champignons frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage Parmentier et ses croûtons</li> <li>Emincés de poulet caramélisés sauce aigre-douce au Canada Dry, riz jasmin</li> <li>Clafoutis maison aux fruits de saison</li> </ul>	
23	24	26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasagnes à la viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage du jour</li> <li>Chicons au gratin, purée maison</li> <li>Dessert du jour</li> </ul>	

Reserve

Réservations par mail : [chef.atelier@ismchatelineau.org](mailto:chef.atelier@ismchatelineau.org)

# Le REFECTOIRE

ISM - CHATELINEAU

# Menu d'avril 2026



LUNDI À emporter	MARDI Self + à emporter	JEUDI Self + à emporter
30  • Vol-au-vent traditionnel, riz	31	2  • Potage du jour • Carbonnade de bœuf à la bière brune et aux pruneaux, purée maison • Merveilleux
6	7	9  • Potage du jour • Blanquette de veau à l'ancienne, pommes natures persillées • Dessert du jour
13  • Cordon bleu, petits pois et carottes, sauce crème, pommes de terre grenailles au thym	14	16  • Velouté de brocolis • Navarin d'agneau printanier • Poire Belle-Hélène
20  • Rôti de porc, sauce citronnée, tagliatelles	21	23  • Crème de carottes au lait de coco • Mijoté de dinde façon Marengo, friture • Mousse au chocolat

Reserve

Réservations par mail : [chef.atelier@ismchatelineau.org](mailto:chef.atelier@ismchatelineau.org)