

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

lundi 30 mars 2026

au


vendredi 3 avril 2026

LUNDI

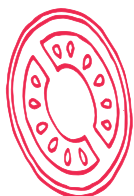
MARDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | |
|---|---|---|--|
| Salade de pâtes aux légumes croquants | Salade de concombre tomate œufs durs sauce vinaigrette aux herbes | Terrine de surimi aux légumes sauce crème ciboulette | Carottes râpées vinaigrette |
| Emincé de poulet au curry à la crème SV :Falafel | Nuggets de blé | Rôti de porc à la Dijonnaise SP:Rôti de dinde SV: Omelette | Filet de lieu noir |
| Jardinière de légumes (petit pois, carotte, navet) | Brocolis gratinés | Pommes rissolées | Riz pilaf |
| ***** | Fromage | Fromage | ***** |
| Liégeois chocolat | Compote pommes bananes | Fruit  | Roulé génoise mousse chocolat & crème anglaise |

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 2 du

LUNDI

lundi 6 avril 2026



MARDI

au

JEUDI

vendredi 10 avril 2026

VENDREDI

| | | | |
|-----------------|---|--|---|
| Lundi de Pâques | Betteraves vinaigrette | Radis et beurre | Pâté de foie & cornichons S/P : Roulade de volaille S/V : Piémontaise |
| | Blanquette de volaille SV: Galette végétal | Lasagne de légumes provençales | Bâtonnet de colin pané |
| | Purée | Salade | Gratin de légumes |
| | ***** |  | Fromage |
| | Petit suisse aux fruits | Crème dessert chocolat bio  | Fruit  |

Toutes nos crudités sont issues de produits frais et faites "Maison".