



SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 30 MARS	
Mortadelle Steak haché au jus Pâtes bio Fromage Pomme au four	Potage du jour Poisson meunière, citron Carottes aux aromates Fromage Liégeois au chocolat
MARDI 31 MARS	
Œufs durs sauce mousseline Longe de porc braisée Purée Fromage Beignet chocolat noisette	Potage du jour Tarte à l'oignon Salade verte Fromage Fruit de saison
MERCREDI 1^{er} AVRIL	
Carottes râpées aux raisins Cuisse de poulet sauce curry Frites Fromage Glace	Potage du jour Escalope viennoise Poêlée méridionale Fromage Yaourt nature
JEUDI 2 AVRIL	
Nems aux légumes Poulet sauce aigre douce Riz parfumé Tarte noix de coco	Potage du jour Crêpe jambon emmental Potiron à la crème Fromage Crème dessert vanille
VENDREDI 3 AVRIL	
Haricots plats vinaigrette Bouillade au colin Citron Fromage Eclair au café	Soupe de poisson, croutons et fromage Quiche Lorraine Salade verte Fromage Fruit de saison
SAMEDI 4 AVRIL	
Blancs de poireaux vinaigrette Boles de Picolat Haricots blancs Fromage Fruit de saison	Potage du jour Cannellonis à la Napolitaine Fromage Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 5 AVRIL « DIMANCHE DE PAQUES »	
Pâté de Pâques maison Epaule d'agneau confite à l'ail Flageolets Fromage Tarte au chocolat	Potage du jour Brandade de poissons Fromage Compote pomme ananas



SEMAINE DU 6 AU 12 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 6 AVRIL « LUNDI DE PAQUES »	
<p>Asperges sauce mousseline Omelette Pascale Et pommes de terre grenaille Fromage Ile flottante</p>	<p>Potage du jour Chou farci braisé Semoule Fromage fruit de saison</p>
MARDI 7 AVRIL	
<p>Pomelos Chili con carne Riz créole Fromage Crème dessert vanille</p>	<p>Potage du jour Poisson pané plein filet, citron Salade verte Fromage Riz au lait</p>
MERCREDI 8 AVRIL	
<p>Betteraves bio vinaigrette Jambonneau sauce poivre Frites Fromage Glace</p>	<p>Potage du jour Raviolis bio aux légumes Fromage Cocktail de fruits au sirop léger</p>
JEUDI 9 AVRIL	
<p>Chou-fleur sauce cocktail Fondant de volaille à la crème et champignons Pâtes bio Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage du jour Tarte 3 fromages Salade verte Fromage Yaourt aux fruits</p>
VENDREDI 10 AVRIL	
<p>Pâté de foie Dos de colin, sauce crustacés Blé au beurre Fromage Gâteau basque</p>	<p>Soupe de poisson, croutons et fromage Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Fromage Semoule au lait</p>
SAMEDI 11 AVRIL	
<p>Cœurs de palmier vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes de terre fondantes Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage du jour Tortilla Ratatouille maison Fromage Liégeois vanille</p>
DIMANCHE 12 AVRIL	
<p>Jambon de pays Sauté de canard au Banyuls Pommes de terre rôties Fromage Tarte au chocolat</p>	<p>Potage du jour Cœur de merlu sauce meunière, citron Epinards à la crème Fromage Purée de fruits assortis</p>

SEMAINE DU 13 AU 19 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 13 AVRIL	
Saucisson à l'ail Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs Semoule Fromage Fruit de saison	Potage du jour Roulé à l'emmental maison Salade verte Fromage Yaourt aux fruits
MARDI 14 AVRIL	
Haricots verts vinaigrette Fondant de poulet façon Osso bucco Pâtes bio Fromage Ananas au sirop léger	Potage du jour Tortilla au chorizo Ecrasé de carottes Fromage Mousse au chocolat
MERCREDI 15 AVRIL	
Samossas aux légumes Emincé de langue de bœuf sauce charcutière Frites Fromage Glace	Potage du jour Roulade de veau farcie sauce fines herbes Brocolis persillés Fromage Pomme au four
JEUDI 16 AVRIL	
Surimi, mayonnaise Saucisse braisée Mijoté de flageolets Fromage Fruit de saison	Potage du jour Poisson meunière, citron Côtes de blettes en béchamel Fromage Yaourt nature sucré bio
 VENDREDI 17 AVRIL	
Salade Sawai Civet de seiches au Banyuls Riz Pilaf Fromage Crêpes confiture	Soupe de poisson, croutons et fromage Pâtes bio au jambon Poêlée de champignons Fromage Fruit de saison
SAMEDI 18 AVRIL	
Feuilleté charcutier Pot au feu Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tortellinis ricotta épinards, crème Fromage Crème dessert caramel
DIMANCHE 19 AVRIL	
Pâté en croûte Foie de poulet au vin rouge Gratin Dauphinois Fromage Entremet crème Catalane	Potage du jour Dos de colin sauce citron Haricots beurre persillés Fromage Cocktail de fruits au sirop léger



SEMAINE DU 20 AU 26 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 AVRIL	
Blé à la Catalane Steak haché sauce béarnaise Chou-fleur persillé Fromage Fruit de saison	Galantine de volaille Parmentier de la mer maison Fromage Flan à la vanille
MARDI 21 AVRIL	
Blancs de poireaux vinaigrette Saucisse Catalane aux lentilles Fromage Beignet fourré chocolat noisette	Potage du jour Tarte 3fromages Salade verte Fromage Fruit de saison
MERCREDI 22 AVRIL	
Pâté de campagne Haché de veau au jus Frites Fromage Glace	Potage du jour Quenelle de volaille à la Florentine Fromage Yaourt nature
JEUDI 23 AVRIL	
Œufs durs sauce cocktail Echine de porc sauce moutarde Petits pois, carottes Fromage Fromage blanc à la menthe	Potage du jour Aiguillettes de poulet pané Haricots beurre aux aromates Fromage Riz au lait
 VENDREDI 24 AVRIL	
Rosette Lyonnaise Aile de raie sauce aux câpres Riz pilaf Fromage Liégeois à la vanille	Soupe de poisson, croutons et fromage Croque-Monsieur Salade verte Fromage Purée de fruits pomme pruneaux
SAMEDI 25 AVRIL	
Champignons à la grecque Sauté de veau sauce Normande Pâtes bio Fromage Fruit de saison	Potage du jour Omelette maison Choux de Bruxelles braisés Fromage Petit Suisse nature
DIMANCHE 26 AVRIL	
Jambon sec Tirabuixo, beurre Cuisse de poulet façon coq au vin Pommes de terre fondantes Fromage Tarte aux poires Bourdaloue	Potage du jour Filet de lieu sauce beurre blanc Navets persillés Fromage Fruit de saison



SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 27 AVRIL	
Betteraves vinaigrette Rôti d'agneau sauce au thym Flageolets et carottes Fromage Crêpe Suzette	Potage du jour Endives au jambon Fromage Liégeois au café
MARDI 28 AVRIL	
Salade d'artichauts Daube de bœuf Pâtes bio Fromage Crème dessert caramel	Potage du jour Fondant de poulet façon poule au pot Pâtes bio Fromage Poire au sirop léger
MERCREDI 29 AVRIL	
Rillettes de thon Andouillette douce sauce Dijonnaise Frites Fromage Glace	Potage du jour Crêpe au fromage Epinards Fromage Fromage blanc aux fruits
JEUDI 30 AVRIL	
Œufs mimosas Raclette Fromage Fruit de saison	Salade d'artichauts Raviolis à la Napolitaine Fromage Cocktail de fruits au sirop léger
 VENDREDI 1er MAI	
Pâtes bio légumière Pavé de hoki sauce marinière Butternut bio rôtie Fromage Entremet au chocolat	Soupe de poisson, croutons et fromage Cervelas campagnard Purée Fromage Purée de fruits pomme coing
SAMEDI 2 MAI	
Salade verte cheddar Potée paysanne Fromage Fruit de saison	Potage du jour Tarte aux légumes aux dés de jambon Salade verte Fromage Crème dessert chocolat
DIMANCHE 3 MAI	
Pâté de tête Parmentier de canard Fromage Tarte aux pommes	Potage du jour Poisson meunière, citron Côtes de blettes en béchamel Fromage Fruit de saison