



SEMAINE DU 30 AU 5 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 30 MARS	
Concombres en salade Bœuf à la Méditerranéenne Pâtes BIO Buchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe de légumes Poisson meunière Courgettes au basilic Chantailou Viennois de fruits jaunes maison
MARDI 31 MARS	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aioli Frites Tomme noire Cocktail de fruits au sirop	Potage Fermier Aiguillettes de poulet au jus Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
MERCREDI 1^{er} AVRIL	
Salade de riz Sauté de veau sauce champignons Petits pois au jus Bûche de chèvre Eclair au café	Bouillon vermicelles Tarte aux poireaux et bleu Salade verte Fromage blanc Compote
JEUDI 2 AVRIL	
Salade verte, croûtons, dès de cheddar et gouda Echine de porc à l'Espagnole Et ses lentilles Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Œufs durs façon meurette Mousseline de céleri rave Brebigrème Riz au lait maison
 VENDREDI 3 AVRIL	
Taboulé Soufflé de poisson maison sauce Béarnaise Navets et carottes braisés Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Paupiette de veau sauce Brune Pâtes BIO Carré frais Crème dessert caramel
SAMEDI 4 AVRIL	
Céleri rémoulade Boudin noir aux oignons ou Catalan Ecrasé de pomme de terre Bleu douceur Glace	Velouté de tomates Cake chèvre épinards Salade verte Chanteneige Fruit de saison
DIMANCHE 5 AVRIL	
DIMANCHE DE PÂQUES Pâté de pâques maison Epaule d'agneau confite à l'ail Flageolets Fromage Tarte au chocolat	Bouillon vermicelles Tortilla Purée de carottes Petit moulé aux noix Ananas au sirop



SEMAINE DU 6 AU 12 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 6 AVRIL	
LUNDI DE PÂQUES Asperges sauce mousseline Omelette Pascale Pomme de terre grenaille Fromage Ile flottante	Potage jardinière Bolognaise Pates BIO Saint Morêt Crème dessert au chocolat
MARDI 7 AVRIL	
Rillettes de maquereaux Roti de dinde Tandoori Frites Tomme blanche Fruit de saison	Soupe de légumes verts Omelette au fromage Ratatouille Samos Riz au lait maison
MERCREDI 8 AVRIL	
Pâté de campagne Boules d'agneau au citron Carottes persillées Pont l'Evêque Paris Brest	Potage Fermier Filet de lieu à la crème Semoule Croc lait Salade de fruits de saison
JEUDI 9 AVRIL	
Salade composée Cocido Saint Paulin Banane à la crème anglaise	Bouillon de vermicelles Moussaka maison Cantafrais Compote
 VENDREDI 10 AVRIL	
Tartare de crudités Paëlla Terre et mer Emmental Coupe de glace chantilly	Soupe de poissons, croûtons et fromage Clafoutis au chèvre tomate basilic Salade verte Le Carré Fruit de saison
SAMEDI 11 AVRIL	
Blé à la Catalane Longe de porc sauce Charcutière Haricots plats persillés Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Gratin de pâtes BIO Courgettes aux dés de volaille Tartare nature Mousse au chocolat
DIMANCHE 12 AVRIL	
Salade verte, avocat et crevettes Tête de veau sauce Gribiche Pommes de terre rôties Fourme d'Ambert Crumble aux pêches maison	Bouillon vermicelles Poisson meunière, citron Brocois persillés Saint Bricet Yaourt aux fruits



SEMAINE DU 13 AU 19 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 13 AVRIL	
Pâtes BIO Océane Roti de bœuf sauce Bordelaise Gratin de chou-fleur Bûchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe de légumes Œufs brouillés Patates douces rôties Chantailou Petit suisse aux fruits
MARDI 14 AVRIL	
Concombres en salade Moule sauce Aïoli Frites Tomme noire Fruit de saison au fromage blanc	Potage Fermier Croque-monsieur Salade verte Les Fripons Liégeois chocolat
MERCREDI 15 AVRIL	
Tomates en salade Haché de veau sauce champignons Polenta Bleu douceur Gâteau Basque	Bouillon de vermicelles Roulé au fromage Carottes persillés Vache Picon Fruit de saison
JEUDI 16 AVRIL	
Harengs pommes à l'huile Saute de poulet aux olives Piperade maison Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Curry de boules d'agneau Riz créole Brebigrème Yaourt aromatisé
VENDREDI 17 AVRIL	
Haricots beurre en salade Aile de raie sauce citron Pâtes BIO Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Cordon bleu de volaille Endives braisées Carré frais Semoule au lait maison
SAMEDI 18 AVRIL	
Lentilles en salade Emincé de porc miel moutarde Navets braisés et pommes fruits Bûche de chèvre Coupe de glace, chantilly	Velouté de tomates Œuf cocotte à la crème et jambon Pomme de terre persillées Chanteneige Salade de fruits de saison
DIMANCHE 19 AVRIL	
Mortadelle Sauté de canard au cidre Riz pilaf Saint Nectaire AOP Clafoutis à l'ananas maison et coulis de caramel	Bouillon de vermicelles Cake à la Niçoise maison Sauce Napolitaine Salade verte Petit moulé aux noix Pêches au sirop



SEMAINE DU 20 AU 26 AVRIL 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 20 AVRIL	
Perles légumières Boules de bœuf au jus Mijoté de légumes de saison Camembert Fruit de saison	Potage jardinière Cervelas campagnard Purée Saint Morêt Mousse au citron
MARDI 21 AVRIL	
Tartare de tomates au pistou Cuisse de poulet rôtie à la moutarde Frites Tomme blanche Fruit de saison	Bouillon de vermicelles Dos de colin sauce au basilic Cœurs de céleri et carottes braisés Samos Compote
MERCREDI 22 AVRIL	
Salade composée Echine de porc au jus Ratatouille Pont-l'Évêque Tarte flan pâtissier	Potage fermier Lasagnes Aux légumes Croc lait Fruit de saison
JEUDI 23 AVRIL	
Melon Boules de bœuf sauce Bercy Riz pilaf Saint Paulin Glace	Soupe du marché Brandade de poisson maison Yaourt nature Salade de fruits de saison
 VENDREDI 24 AVRIL	
Feuilleté au fromage Lamelles de seiches en persillade Haricots verts aux aromates Emmental Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Jambon blanc Supérieur Pâtes BIO Le Carré Petit suisse
SAMEDI 25 AVRIL	
Crème de foie Sauté de veau au Banyuls Riz aux légumes Bûche du Pilat Salade de fruits de saison	Velouté de tomates Tarte 3 fromages Fondue de poireaux Tartare nature Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 26 AVRIL	
Salade d'artichauts Joue de porc à la compotée d'oignons Pommes de terre rissolées Fourme d'Ambert Bras de Vénus maison	Bouillon de vermicelles Emincé de dinde au jus Gratin de légumes du marché Saint Bricet Poire au sirop



SEMAINE DU 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

DEJEUNER	DINER
LUNDI 27 AVRIL	
Concombres en salade Bœuf à la Méditerranéenne Pâtes BIO Buchette vache chèvre Fruit de saison	Soupe de légumes Poisson meunière Courgettes au basilic Chantailou Viennois de fruits jaunes maison
MARDI 28 AVRIL	
Tomates en salade Saucisse Catalane et Aioli Frites Tomme noire Cocktail de fruits au sirop	Potage Fermier Aiguillettes de poulet au jus Haricots verts persillés Les Fripons Roulé à la confiture
MERCREDI 29 AVRIL	
Salade de riz Sauté de veau sauce champignons Petits pois au jus Bûche de chèvre Eclair au café	Bouillon vermicelles Tarte aux poireaux et bleu Salade verte Fromage blanc Compote
JEUDI 30 AVRIL	
Salade verte, croûtons, dès de cheddar et gouda Echine de porc à l'Espagnole Et ses lentilles Cantal AOP Salade de fruits de saison	Potage Jardinière Œufs durs façon meurette Mousseline de céleri rave Brebigrème Riz au lait maison
 VENDREDI 1 MAI	
Taboulé Soufflé de poisson maison sauce Béarnaise Navets et carottes braisés Gouda Fruit de saison	Soupe de poissons, croûtons et fromage Paupiette de veau sauce Brune Pâtes BIO Carré frais Crème dessert caramel
SAMEDI 2 MAI	
Céleri rémoulade Boudin noir aux oignons ou Catalan Ecrasé de pomme de terre Bleu douceur Glace	Velouté de tomates Cake chèvre épinards Salade verte Chanteneige Fruit de saison
DIMANCHE 3 MAI	
Salami Gardienne de taureau Riz créole Saint Nectaire AOP Tarte au citron maison	Bouillon vermicelles Tortilla Purée de carottes Petit moulé aux noix Ananas au sirop