



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée				Velouté de légumes	<u> VENDREDI SAINT </u>
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche lorraine	Poisson Pané	Sauté de bœuf au cola	Feuilleté de colin façon Kouloubiac
Garniture	Riz créole	Salade	Purée de carottes et pommes de terre	Pâtes	Riz au curry
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit	Mousse au chocolat
Goûter			Biscuit Fromage blanc Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée			Carottes râpées		Chou-fleur vinaigrette
Plat	FERIE	Aiguillette de volaille sauce à l'estragon	Saucisses volaille aux herbes	Quiche de carottes emmental	Pennes Bolognaise + emmental râpé
Garniture		Printanière de légumes aux herbes	Purée	Salade verte	
Fromage		Fromage		Végétarien	
Dessert		Gâteau chocolat, crème anglaise	Fruit	Sé villan (gâteau à l'orange)	Fruit
Goûter			Gâteau au yaourt Lait Fruit		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée		Carottes râpées	Cervelas	Céleri rémoulade	
Plat	Sauté de poulet à la crème	Dhal de lentilles aux épinards	Brandade de Poisson	Burritos bolognaises	Effiloché de Bœuf à la tomate
Garniture	Pommes rissolées	Blé au curcuma	Salade verte	Salade verte	Pâtes
Fromage	Fromage			Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille	Crème vanille	Fruit
Gouter	compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes	Fromage blanc surimi	Salade de pomme de terre petits pois	Menu Fast Food Salade verte émmental sauce blanche
Plat	steack haché ketchup	Quiche légumes et fromage	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	Sauté de bœuf	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Pommes sautées	Salade verte	Salade verte carotte râpée tomate	Purée de carottes	Frites
Fromage		Végétarien			
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Beignet aux pommes
Gouter	Compote Biscuit Lait	Yaourt Biscuit Fruit	Quatre-quarts Fromage Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison