

Menus du lundi 30 mars 2026 au dimanche 5 avril 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : COMMUNS

	Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1 Avr.	Jeudi 2 Avr.	Vendredi 3 Avr.	Samedi 4 Avr.	Dimanche 5 Avr.
DEJEUNER	SALADE COLESLAW COUSCOUS SEMOULE COURGETTE BECHAMEL ASSORTIMENT DE FROMAGES VELOUTE FRUUX FRUIT DE SAISON PAIN DE MIE EMMENTAL RAPE BEURRE — COMPLEMENT LAITAGE NATURE	AVOCAT VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BOEUF BOULETTE DE BOEUF A LA NAPOLITAINE FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR HARICOTS PLATS PERSILLES CLEMENTINE	OEUF MAYONAISE AU THON NUGGETS DE POULET PLEIN FILET CAROTTE VICHY TORTIS AU BEURRE ECLAIR AU CHOCOLAT	LAITUE AUX DES D'EMMENTAL SAUTE DE PORC AUX CAROTTES ET OIGNONS PUREE DE PATATE DOUCE CAROTTE ET NAVET PERSILLES BLEU KIWI	CROISSANT AU JAMBON ET AU FROMAGE FILET DE COLIN ECHALOTE ESTRAGON CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL PUREE DE POMME DE TERRE POMME JAUNE	TERRINE AUX DEUX POISSONS POT AU FEU CAMEMBERT COMPOTE PECHE	JAMBON DE PAYS CUISSÉ DE POULET GRILLÉ PUREE DE POIS CASSE RATATOUILLE CANTAL GATEAU BASQUE A LA CREME

DINER

SALADE DE LENTILLES
CORDON BLEU S/PORC
RATATOUILLE
PUREE DE POMME DE
TERRE
GOUDA
BANANE

POTAGE DE LEGUMES
VERTS CROUTON
EMMENTAL
FLAMMEKUECHE
PUREE DE POTIRON
FARFALLE AU FROMAGE
RIZ AU LAIT

SALADE ENDIVE
CROUTON BLEU
FILET DE COLIN SAUCE
TARTARE
GNOCCHI AU FROMAGE
CHOU FLEUR AU GRATIN
PECHE AU SIROP

VELOUTE AUX 7 LEGUMES
CROUSTILLANT AU
FROMAGE
HARICOTS PLATS
PERSILLES
FARFALLE NATURE
GATEAU RIZ SUR LIT
CARMEL

BETTERAVE AUX
ECHALOTES
LASAGNES DE BOEUF A
LA BOLOGNAISE
LAITUE
HARICOT VERT PERSILLE
PETIT SUISSE AROMATISE

SALADE FARFALLES
POULET CURRY
FROMAGE BLANC
CHIPOLATAS
BROCOLIS BECHAMEL
PUREE DE POMME DE
TERRE
SAINT MORET NATURE
CLEMENTINE

SOUPE DE POISSON
CHOU FARCI AU BOEUF
RIZ THAI
BANANE