

# Menus du lundi 6 avril 2026 au dimanche 12 avril 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : MIXE HACHE

	Lundi 6 Avr.	Mardi 7 Avr.	Mercredi 8 Avr.	Jeudi 9 Avr.	Vendredi 10 Avr.	Samedi 11 Avr.	Dimanche 12 Avr.
DEJEUNER	JULIENNE DE LEGUMES	VELOUTE A LA CAROTTE	TERRINE AUX DEUX	MOUSSE DE CANARD	PIZZA AUX 3 FROMAGES	POTAGE AU POTIRON	AVOCAT MAYONNAISE
	NEMS AU POULET	LASAGNES DE BOEUF A	POISSONS	OEUF MIMOSA	MAISON	FILET DE COLIN	BLANQUETTE DE DINDE
	BETTERAVE AU FROMAGE	LA BOLOGNAISE	TERRINE DE LEGUMES	BOULETTE DE BOEUF A	ESCALOPE DE POULET A	MEUNIERE	FILET DE COLIN AU
	BLANC	LASAGNES AU SAUMON	PRINTANIERE	LA NAPOLITAINE	LA CREME	JAMBON BLANC	CURRY
	SAUTE DE DINDE AU	POEELE DE FOND	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE COLIN SAUCE	OMELETTE NATURE	ROSTI DE POMME DE	ECRASE DE PANAIS
	CARAMEL	D'ARTICHAUT	FACON BLANQUETTE	CITRON	BROCOLIS BECHAMEL	TERRE	BUCHE DE CHEVRE 45%
	FILET DE COLIN SAUCE	OEUF AU LAIT	PAUPIETTE DU PECHEUR	TRIO DE CAROTTE AIL	COMPOTE PECHE	SAUCE CREME TANDOORI	MG
	CITRON		A LA CREME	PERSIL		YAOURT SUCRE AUX	GATEAUX BASQUE A LA
	MACARONI AU BEURRE		POTATOES WEDGE	SAUCE TOMATE NATURE		FRUITS	CONFITURE DE CERISE
	SAUCE TOMATE NATURE		CAMEMBERT	ECLAIR A LA VANILLE			CREME ANGLAISE A LA
	ASSORTIMENT DE		COMPOTE POMME/POIRE				VANILLE
	FROMAGES						
	POIRE AU SIROP						
	FRUIT DE SAISON						
SAMOS							
COMPLEMENT LAITAGE							
NATURE							

## DINER

SALADE DE POIS CHICHE  
A LA FETA  
MOUSSAKA  
OMELETTE NATURE  
MACARONI AU BEURRE  
HARICOT VERT PERSILLE  
FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS  
MADELEINE CLOCHE AUX  
OEUFs

CREPE AU FROMAGE  
POISSONETTE PANEE  
JAMBON BLANC  
GRATIN DE COURGETTES  
KIRI MALIN  
BANANE

VELOUTE AUX 7 LEGUMES  
CROQUE MONSIEUR AU  
JAMBON  
CROQUE MONSIEUR S  
/VIANDE  
CHOUX FLEUR A LA  
BECHAMEL  
VELOUTE FRUUX

BETTERAVE AUX  
ECHALOTES  
LASAGNE AUX LEGUMES  
GRILLES  
CHAVROUX  
POMME AU FOUR AU  
MIEL

PUREE DE CAROTTE  
MIXEE  
ROTI DE PORC AU JUS  
FILET DE COLIN CREME A  
L'OSEILLE  
PUREE DE PETIT POIS  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
YAOURT AROMATISE AUX  
FRUITS

SALADE FOND  
ARTICHAUT  
OMELETTE NATURE  
POMME DE TERRE ET  
BROCOLIS PERSILLES  
SAUCE CREME CURRY  
TARTARE AIL ET FINES  
HERBES  
COMPOTE DE POMME  
ANANAS

VELOUTE A LA  
PROVENCALE  
PENNE FACON RISOTTO  
AU CHAMPIGNON  
JULIENNE DE LEGUMES  
SAUCE CREME  
MOUTARDE  
SALADE DE FRUITS MIXES