

Menus du 30 Mars au 05 Avril 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
D E J U N E R	Betteraves persillées au maïs ***	Chou blanc éminé au paprika ***	Macédoine de légumes vinaigrette ***	Salade verte ***	Museau vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette estragon ***	Flan d'asperges ***
	Tortellinis	Cuisse de poulet sauce tandoori	Quenelles nature fraîches sauce Aurore	Lasagnes végétariennes	Colin sauce matelote	Jambon braisé sauce brune	Sauté de canard à l'orange
	de bœuf	Semoule sauce tomate	Riz	maison	Pommes vapeur	Petits pois au jus	Gratin dauphinois
	à la provençale ***	Brunoise de légumes ***	Ratatouille ***	courgettes mozzarella ***	Chou fleur persillé ***		 ***
	Yaourt aromatisé ***	Pavé demi sel ***	Brie ***	Tomme blanche ***	Yaourt ***	Saint Paulin ***	Fromage blanc de campagne ***
	Fruit	Smoothie	Délice abricots	Compote de fruits	Gâteau basque	Fruit	Paris Brest
Pâques							
D I N E R	Crème de poireaux ***	Saucisson à l'ail ***	Haricots beurre en salade ***	Céleri branche aux fromages et pommes ***	Soupe de tomates ***	Salade verte ***	Salade de crozets ***
	Crumble de colin	Parmentier de lentilles corail	Quiche	Cordon bleu	Boulettes bœuf VBF sauce champignons	Vol au vent à la volaille	Œufs brouillés
	Gratin de courgettes	pommes de terre et patate douce	lorraine	Purée de carottes au cumin	Pâtes	Riz	Epinards béchamel
	Edam	Bleu	Petit suisse aromatisé	Croc lait	Coulommiers	Fromage fouetté au sel de Guérande	Rondelé nature
	Mousse au chocolat	Compote pomme fraises	Fruit	Gâteau de semoule aux raisins	Fromage blanc sauce chocolat	Flan nappé caramel	 Fruit



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous