

## **MENUS DU 06/04/2026 AU 10/04/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 06/04/2026</b>	<b>Mardi 07/04/2026</b>	<b>Mercredi 08/04/2026</b>	<b>Jeudi 09/04/2026</b>	<b>Vendredi 10/04/2026</b>
<b>Entrée</b>		<b>Salade de haricot vert au vinaigre de cidre</b>	<b>Taboulé (semoule BIO)</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade de riz BIO</b>
<b>Plat</b>		<b>Lasagne à la bolognaise (PC)</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Aiguillettes de poulet à la bressanne</b>	<b>Escalope viennoise</b>
<b>Accompagnement</b>			<b>Jeunes carottes</b>	<b>Pommes dauphines</b>	<b>Gratin de brocolis</b>
<b>Laitage</b>		<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Frulos</b>
<b>Dessert</b>		<b>Orange</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Mousse au chocolat &amp; oeufs de Pâques</b>	<b>Poires cuites au cassis</b>

\* = Plat avec du porc

## **MENUS DU 13/04/2026 AU 17/04/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 13/04/2026</b>	<b>Mardi 14/04/2026</b>	<b>Mercredi 15/04/2026</b>	<b>Jeudi 16/04/2026</b>	<b>Vendredi 17/04/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Mousson de canard</b>	<b>Concombre et maïs vinaigrette</b>	<b>Salade de blé BIO</b>	<b>Carottes rapées</b>	<b>Salade verte vinaigrette de mangue</b>
<b>Plat</b>	<b>Oeufs à la crème</b>	<b>Steack haché sauce salsa</b>	<b>Emincé de dinde basquaise</b>	<b>Rosbeef sauce barbecue</b>	<b>Acras de morue</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Polenta crémeuse</b>	<b>Chou-fleur à la crème</b>	<b>Coquillettes BIO au beurre</b>	<b>Riz BIO créole</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Saint-Môret BIO</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Rondelé nature</b>	<b>Fromage blanc</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Banane</b>	<b>Compote pomme/banane maison</b>	<b>Gâteau à la noix de coco</b>

\* = Plat avec du porc

## **MENUS DU 20/04/2026 AU 24/04/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 20/04/2026</b>	<b>Mardi 21/04/2026</b>	<b>Mercredi 22/04/2026</b>	<b>Jeudi 23/04/2026</b>	<b>Vendredi 24/04/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade de riz BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b>	<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade coleslaw</b>
<b>Plat</b>	<b>Cannelloni bolognaise (PC)</b>	<b>Rôti de dinde sauce gravy</b>	<b>Filet de hoki MSC au pesto</b>	<b>Couscous aux légumes, poulet et merguez</b>	<b>Nugget's de poisson</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Haricots verts en persillade</b>	<b>Pommes noisettes</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Petit pois</b>
<b>Laitage</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Edam à la coupe</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris HVE</b>	<b>Brie à la coupe</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>
<b>Dessert</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Pomme cuite à la gelée de groseille</b>	<b>Orange</b>	<b>Moelleux au caramel (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc

## **MENUS DU 27/04/2026 AU 01/05/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 27/04/2026</b>	<b>Mardi 28/04/2026</b>	<b>Mercredi 29/04/2026</b>	<b>Jeudi 30/04/2026</b>	<b>Vendredi 01/05/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Nem aux légumes</b>	<b>Salade bolivienne</b>	<b>Taboulé (semoule BIO)</b>	<b>Coeur de laitue</b>	
<b>Plat</b>	<b>Poulet rôti au jus</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Emincé de dinde basquaise</b>	<b>Quenelle nature sce Aurore</b>	
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>	<b>Brocolis à la crème</b>	<b>Riz</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Tomme blanche à la coupe</b>	<b>Rondelé nature BIO</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Compote de pommes et de fraises</b>	<b>Banane</b>	<b>Flan au chocolat</b>	

\* = Plat avec du porc