

MENUS

Du 20 au 26 Avril 2026

DEJEUNER

Lundi 20

Salade pdt-hareng
Rôti de porc sauce diable
Haricot vert-purée pdt
Camembert
Yaourt mix fruit

Mardi 21

Pâté de campagne, cornichon
Filet de merlu, sauce Dieppoise
Épinard crème/pomme de terre
Bleu
Cookies

Mercredi 22

Salade tomate
Cassoulet
Coulommier
Fruit

Jeudi 23

Salade de perle marine
Crépinette
Coquillettes/haricot beurre
Saint-Paulin
Mille feuilles

Vendredi 24

Mortadelle/rosette
Pavé de saumon, sauce oseille
Ratatouille/riz
Saint-Nectaire
Liégeois chocolat

Samedi 25

Salade Strasbourgeoise
Foie de volaille sauce brune
Pdt/duo de carottes
Cantal
Fruit

Dimanche 26

Saumon fumé
Rôti de lapin farci
Pommes noisette/salsifis
Bleu d'Auvergne
Paris-Brest

DINER

Lundi

Potage de légumes
Lasagne
Petit suisse
Salade de fruits

Mardi

Potage aux pois
Pdt farcie/salade
Comté
Crème dessert

Mercredi

Potage Crécy
Quiche au poireaux
Six de Savoie
Mousse marron

Jeudi

Potage potiron
Crêpe jambon-fromage/tomate grillée
Kiri
Semoule au lait

Vendredi

Potage de légumes
Cordon bleu/macaroni
Yaourt
Pomme caramel

Samedi

Potage de légumes
Croque-monsieur/salade
Petit brun
Liégeois de fruits

Dimanche

Potage de légumes
Hachi Parmentier/salade
Vache qui Rit
Compote

Menu sous réserve de modifications.
Viande bovine d'origine : France-UE