

MENU A

MENU B

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
MIDI 09/03/2026

Velouté de choux-fleurs
Emincé de poulet à la provençale
Purée de pommes de terre
Tomme noire
Fruit de saison

Poireaux vinaigrette
Sauté de bœuf sauce forestière
Cordiale de légumes
Camembert indiv
Beignet chocolat

A B

LUNDI
SOIR

Cœur de palmier vinaigrette
Cake aux légumes du chef 
Petits suisses nature et sucre
Fruit de saison

MARDI
MIDI 10/03/2026

Tarte chèvre, tomates & basilic du chef 
Filet de hoki sauce aurore
Carottes
Yaourt arôme citron et fraise
Gaufre liégeoise

Velouté de légumes
Sauté de porc* au romarin
Farfalles
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

A B

MARDI
SOIR

Emincé de dinde sauce barbecue
Julienne de légumes
Mimolette
Purée de pomme et poire

MERCREDI
MIDI 11/03/2026

Roulade de volaille + cornichons
Sauté de veau sauce normande
Semoule
Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison

Macédoine mayonnaise
Lasagne bolognaise du chef 
Cantal
Purée de pomme

A B

MERCREDI
SOIR

Ravioli ricotta & épinards
Emmental
Fruit de saison

JEUDI
MIDI 12/03/2026

Chou rouge vinaigrette
Steak haché au jus
Haricots verts
St Nectaire
Purée de pomme et pêche

Oeuf dur mayonnaise
Filet de colin sauce curry
Choux-fleurs
Bleu
Riz au lait

A B

JEUDI
SOIR

Velouté de courgettes
Croque Monsieur*
Petits suisses nature et sucre
Purée de pomme et banane

VENDREDI
MIDI 13/03/2026

Jambon de pays* + cornichons
Aiguillettes de poulet
Carottes
Pont l'èveque
Fruit de saison

Terrine de légumes mayonnaise
Boulettes de pois chiches 
Ratatouille
Petits suisses nature et sucre
Tarte au citron meringuée

A B

VENDREDI
SOIR

Escalope de dinde sauce basquaise
Haricots plats
Tartare nature
Crème dessert vanille

SAMEDI
MIDI 14/03/2026

Saucisson à l'ail* + cornichons
Saucisse de Toulouse*
Lentilles
Camembert
Fruit de saison

A

SAMEDI
SOIR

Gnocchis viande et champignons sauce crème
Brie
Fruit de saison

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit

DIMANCHE
MIDI 15/03/2026

Cœur de palmier vinaigrette
Poulet au pot
Riz
Yaourt nature et sucre
Moelleux fleur d'oranger du chef 

A

DIMANCHE
SOIR

Quiche lorraine* du chef 
Haricots beurres
Fromage blanc nature et sucre
Purée de pomme et banane

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 09/03/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Cordiale de légumes Camembert indiv Beignet chocolat
LUNDI SOIR	Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef  Petits suisses nature Fruit de saison
MARDI MIDI 10/03/2026	Velouté de légumes Sauté de porc* au romarin Farfalles Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR	Emincé de dinde sauce barbecue Julienne de légumes Mimolette Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI 11/03/2026	Macédoine mayonnaise Lasagne bolognaise du chef  Cantal Purée de pomme
MERCREDI SOIR	Ravioli ricotta & épinards Emmental Fruit de saison
JEUDI MIDI 12/03/2026	Oeuf dur mayonnaise Filet de colin sauce curry Choux-fleurs Bleu Riz au lait
JEUDI SOIR	Velouté de courgettes Croque Monsieur* Petits suisses nature Purée de pomme et banane
 VENDREDI MIDI 13/03/2026	Terrine de légumes mayonnaise Boulettes de pois chiches  Ratatouille Petits suisses nature Fruit de saison
 VENDREDI SOIR	Escalope de dinde sauce basquaise Haricots plats Tartare nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI 14/03/2026	Saucisson à l'ail* + cornichons Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR	Gnocchis viande et champignons sauce crème Brie Fruit de saison
DIMANCHE MIDI 15/03/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette Poulet au pot Riz Yaourt nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef
DIMANCHE SOIR	Quiche lorraine* du chef  Haricots beurrés Fromage blanc nature Purée de pomme et banane

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	16/03/2026	Salade de farfalles Filet de merlu sauce beurre blanc Brocolis Yaourt vanille Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef  Escalope de porc* au jus aux herbes Julienne de légumes  Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Epinards Mimolette Mousse au chocolat			
MARDI MIDI	17/03/2026	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce romarin Riz Emmental Eclair au chocolat	Velouté de brocolis Emincé de dinde sauce curry Carottes Camembert indiv Pêche au sirop  coupelle	A	B
MARDI SOIR		Cake olives, tomates et emmental du chef  Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégeoise			
MERCREDI MIDI	18/03/2026	Crêpe au fromage Bolognaise de lentilles Coquillettes Petits suisses fruités Fruit de saison	Velouté de courgettes Quiche Lorraine* du chef  Salade mêlée vinaigrette  St Nectaire Crème dessert café	A	B
MERCREDI SOIR		Merguez de volaille Pommes de terre persillées Brie Fruit de saison			
JEUDI MIDI	19/03/2026	Velouté de potiron Filet de colin au jus Champignons à l'ail Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Sardines et beurre Andouillette* Pommes noisettes Fromage blanc nature et sucre Tarte au chocolat	A	B
JEUDI SOIR		Boulettes de bœuf sauce poivrons Cordiale de légumes Emmental Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	20/03/2026		MENU PRINTEMPS (pain spécial) Rosette* + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Printanière de légumes Petits suisses nature et sucre Tarte abricotine du chef 	A	B
VENDREDI SOIR			Filet de poulet sauce orientale Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Mousse au chocolat		
SAMEDI MIDI	21/03/2026	Pizza aux fromages Sauté de dinde sauce moutarde Courgettes Munster Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Cuisse de poulet sauce paprika Farfalles Tomme blanche Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	22/03/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Fenouil vinaigrette Cassoulet Petits suisses nature et sucre Tarte aux poires du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Tarte oignons et olives du chef  Tomme grise Purée de pomme			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	16/03/2026	Tarte aux fromages du chef  Escalope de porc* au jus aux herbes Julienne de légumes  Petits suisses nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Cuisse de poulet au jus Epinards Mimolette Purée de pomme et pêche 
MARDI MIDI	17/03/2026	Velouté de brocolis Emincé de dinde sauce curry Carottes Camembert indiv Pêche au sirop coupelle Cake olives, tomates et emmental du chef 
MARDI SOIR		Fromage blanc nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	18/03/2026	Velouté de courgettes Quiche Lorraine* du chef  Salade mêlée vinaigrette  St Nectaire Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Merguez de volaille Pommes de terre persillées Brie Fruit de saison
JEUDI MIDI	19/03/2026	Sardines et beurre Andouillette* Pommes noisettes Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Boulettes de bœuf sauce poivrons Cordiale de légumes Emmental Purée de pomme et banane MENU PRINTEMPS (pain spécial)
VENDREDI MIDI	20/03/2026	 Rosette* + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Printanière de légumes Petits suisses nature Tarte abricotine du chef 
VENDREDI SOIR		Filet de poulet sauce orientale Légumes à l'orientale Yaourt nature Mousse au chocolat Pizza aux fromages
SAMEDI MIDI	21/03/2026	Sauté de dinde sauce moutarde Courgettes Munster Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Cuisse de poulet sauce paprika Farfalles Tomme blanche Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	22/03/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Fenouil vinaigrette Cassoulet Petits suisses nature
DIMANCHE SOIR		Tarte aux poires du chef  Tarte oignons et olives du chef  Tomme grise Purée de pomme

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	23/03/2026	Velouté Dubarry Brandade de colin Camembert indiv Eclair au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Riz Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme	A	B
		Emincé de dinde sauce barbecue Courgettes Cantal Purée de pomme et pêche 🇪🇺			
MARDI MIDI	24/03/2026	Salade de pommes de terre Filet de hoki sauce poivrons Epinards au jus St Nectaire Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef 🍷 Sauté de porc* aux oignons Haricots beurre Cantal Purée de pomme et poire	A	B
		Cuisse de poulet au jus Brocolis Yaourt arôme fraise et citron 🇪🇺 Gaufre liégeoise			
MERCREDI MIDI	25/03/2026	Endives vinaigrette Boulettes de bœuf à la crème Semoule Petits suisses sucrés Cake au chocolat du chef 🍷	Champignons à la grecque Saucisse fumée* Lentilles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Cordon bleu Printanière de légumes Petits suisses fruités 🇪🇺 Cocktail de fruits au sirop			
JEUDI MIDI	26/03/2026	Céleri remoulade Aiguillette de poulet sauce crème Purée de potiron Bûche du pilat Purée de pomme et fraise	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Röstis de pommes de terre Brie Fruit de saison	A	B
		Pané de blé au fromage et épinards Légumes à l'orientale Bleu Flan vanille nappé caramel 🇪🇺			
VENDREDI MIDI	27/03/2026	Œuf dur mayonnaise Rôti de veau sauce basquaise Julienne de légumes 🇪🇺 Tomme grise Crème dessert caramel	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Riz Yaourt vanille 🇪🇺 Fruit de saison	A	B
		Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pomme de terre et blettes Mimolette Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	28/03/2026	MENU DU SPORTIF Salade vitaminée (pamplemousse, orange, salade) Cuisse de poulet au jus Farfalles 🇪🇺 Fromage blanc nature et sucre Fruit - Banane		A	
		Jambon de pays* + cornichons Pizza aux fromages Tomme blanche Galette bretonne			
DIMANCHE MIDI	29/03/2026	Boisson : bière ou jus de fruit Chou rouge vinaigrette Choucroute* Petits suisses fruités 🇪🇺 Moelleux noix de coco du chef 🍷		A	
		Velouté d'épinards Tarte aux poireaux du chef 🍷 Emmental Fruit de saison			



MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI 23/03/2026	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf sauce forestière Riz Fromage blanc nature Purée de pomme
LUNDI SOIR	Emincé de dinde sauce barbecue Courgettes Cantal Purée de pomme et pêche
MARDI MIDI 24/03/2026	Tarte aux fromages du chef Sauté de porc* aux oignons Haricots beurre Cantal Purée de pomme et poire
MARDI SOIR	Cuisse de poulet au jus Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI 25/03/2026	Champignons à la grecque Saucisse fumée* Lentilles Fromage blanc nature Cake au chocolat du chef
MERCREDI SOIR	Cordon bleu Printanière de légumes Petits suisses nature Purée de pomme
JEUDI MIDI 26/03/2026	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Röstis de pommes de terre Brie Purée de pomme et fraise
JEUDI SOIR	Pané de blé au fromage et épinards Légumes à l'orientale Bleu Purée de pomme et pêche
VENDREDI MIDI 27/03/2026	Rillettes de thon mayonnaise Boudin noir* Riz Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Pâté de campagne* + cornichons Frittata de pomme de terre et blettes Mimolette Purée de pomme
SAMEDI MIDI 28/03/2026	MENU DU SPORTIF Salade vitaminée (pamplemousse, orange, salade) Cuisse de poulet au jus Farfalles Yaourt nature Fruit - Banane
SAMEDI SOIR	Jambon de pays* + cornichons Pizza aux fromages Tomme blanche Galette bretonne Boisson : bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI 29/03/2026	Chou rouge vinaigrette Choucroute* Petits suisses nature Moelleux noix de coco du chef
DIMANCHE SOIR	Velouté d'épinards Tarte aux poireaux du chef Emmental Fruit de saison



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	30/03/2026	Betteraves vinaigrette Axoa de bœuf Riz Edam Fruit de saison	Velouté de carottes Brandade de colin Camembert indiv Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Filet de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis persillés Tomme noire Fruit de saison			
MARDI MIDI	31/03/2026	Salade de pâtes Escalope de dinde au curry Choux-fleurs Fromage blanc nature et sucre Donut au sucre	Salade fraîcheur Quiche Lorraine* du chef  Carottes St Nectaire Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille			
MERCREDI MIDI	01/04/2026	Rosettes* + cornichons Filet de cabillaud au jus Petits pois Brie Purée de pomme et poire	Œufs durs mayonnaise Rognons à la moutarde Riz Petits suisses fruités  Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Raviolis ricotta et épinards Camembert Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	02/04/2026	Rillettes de thon au paprika Aiguillettes de poulet au jus Purée de potiron Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Pont l'êveque Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Tarte aux fromages Carottes Bleu Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	03/04/2026	Chou blanc vinaigrette Paupiette de veau sauce forestière Purée de pommes de terre Yaourt vanille  Purée de pomme et pruneaux	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Tarte citron meringuée	A	B
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Mousse au chocolat			
SAMEDI MIDI	04/04/2026	Carottes râpées vinaigrette Gnoochis champignons et viande hachée Cantal Crème dessert vanille		A	
SAMEDI SOIR		Cordon bleu Cordiale de légumes Tomme noire Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	05/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Céleri vinaigrette Paella au poulet Fromage blanc nature et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	30/03/2026	Velouté de carottes Brandade de colin Camembert indiv Fruit de saison
LUNDI SOIR		Filet de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis persillés Tomme noire Fruit de saison
MARDI MIDI	31/03/2026	Salade fraîcheur Quiche Lorraine* du chef  Carottes St Nectaire Purée de pomme
MARDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Julienne de légumes  Yaourt nature Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI	01/04/2026	Œufs durs mayonnaise Rognons à la moutarde Riz Petits suisses nature Purée de pomme et poire 
MERCREDI SOIR		Raviolis ricotta et épinards Camembert Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	02/04/2026	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef 
JEUDI SOIR		Pont l'êveque Fruit de saison Tarte aux fromages Carottes Bleu Pêche au sirop
VENDREDI MIDI	03/04/2026	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du pilat Purée de pomme et pruneaux
VENDREDI SOIR		Taboulé à la menthe Steak haché au jus Tomme grise Purée de pomme et pêche 
SAMEDI MIDI	04/04/2026	Carottes râpées vinaigrette Gnoochis champignons et viande hachée 0 Cantal Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Cordon bleu Cordiale de légumes Tomme noire Purée de pomme et poire
DIMANCHE MIDI	05/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Céleri vinaigrette Paella au poulet Fromage blanc nature Moelleux fleur d'oranger du chef 
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaud, choux-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef  St Paulin Fruit de saison

MENU PORTAGE - Semaine 15

MENU A

MENU B

		LUNDI DE PAQUES (vin rouge et pain spécial) + Ballotin de chocolat Asperges vinaigrette			
LUNDI MIDI	06/04/2026		Fromage blanc nature et sucre Moelleux au chocolat du chef 🍰	A	B
LUNDI SOIR					
MARDI MIDI	07/04/2026	Salade de pommes de terre Filet de hoki sauce armoricaine Purée de courgettes Gouda Riz au lait	Tarte aux fromages du chef 🍰 Sauté de porc* sauce barbecue Farfalles St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Salade de riz Sauté de dinde sauce chasseur Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	08/04/2026	Céleri vinaigrette Emincé de poulet à la moutarde Epinards au jus Petits suisses nature et sucre Cake au chocolat du chef 🍰	Friand au fromage Filet de merlu sauce romarin Semoule St Nectaire Crème dessert chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Cake aux légumes du chef 🍰 Brebis crème Purée de pomme et pêche			
JEUDI MIDI	09/04/2026	Betteraves vinaigrette Filet de colin à la crème Carottes Bûchette lait de mélange Fruit de saison	Rosette* et cornichons Courgettes farcies sauce tomate Riz Bleu Flan vanille nappé caramel	A	B
JEUDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Croque Monsieur* Camembert Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	10/04/2026	Terrine de saumon mayonnaise Côte de porc* sauce provençale Fusilli Mimolette Fruit de saison	Rillettes de porc* et cornichons Filet de hoki sauce citron Haricots verts à l'ail Bûche du pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Brocolis Yaourt vanille 🍌 Pêche au sirop coupelle			
SAMEDI MIDI	11/04/2026	Choux-fleurs vinaigrette Hachis Parmentier Yaourt nature et sucre Purée de pomme et pruneaux		A	
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont l'êveque Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	12/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Poireaux vinaigrette Cassoulet Fromage blanc nature et sucre Cake au citron du chef 🍰		A	
DIMANCHE SOIR		Tarte aux légumes du chef 🍰 Camembert indiv Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI DE PAQUES (vin rouge et pain spécial)

+ Ballotin de chocolat

Asperges vinaigrette



LUNDI
MIDI

06/04/2026

Fromage blanc nature
Moelleux au chocolat du chef 

LUNDI
SOIR

Salade de riz
Sauté de dinde sauce chasseur
Yaourt nature
Purée de pomme et banane

MARDI
MIDI

07/04/2026

Tarte aux fromages du chef 
Sauté de porc* sauce barbecue

Farfalles

St Paulin

Fruit de saison

MARDI
SOIR

Cake aux légumes du chef 

Brebis crème

Purée de pomme et pêche

MERCREDI
MIDI

08/04/2026

Friand au fromage
Filet de merlu sauce romarin

Semoule

St Nectaire

Cake au chocolat du chef 

MERCREDI
SOIR

Sauté de bœuf sauce basquaise
Printanière de légumes

Edam

Fruit de saison

JEUDI
MIDI

09/04/2026

Rosette* et cornichons
Courgettes farcies sauce tomate

Riz

Bleu

Fruit de saison

JEUDI
SOIR

Chou rouge vinaigrette

Croque Monsieur*

Camembert

Fruit de saison

VENDREDI
MIDI

10/04/2026

Rillettes de porc* et cornichons
Filet de hoki sauce citron

Haricots verts à l'ail

Bûche du pilat

Purée de pomme et banane

VENDREDI
SOIR

Jambon blanc*

Brocolis

Yaourt nature

Pêche au sirop coupelle

SAMEDI
MIDI

11/04/2026

Choux-fleurs vinaigrette

Hachis Parmentier

Petits suisses nature

Purée de pomme et pruneaux

SAMEDI
SOIR

Nuggets de poulet

Petits pois

Pont l'évêque

Purée de pomme

Boisson : Vin rouge ou jus de fruit

DIMANCHE
MIDI

12/04/2026

Poireaux vinaigrette

Cassoulet

Fromage blanc nature

Cake au citron du chef 

DIMANCHE
SOIR

Tarte aux légumes du chef 

Camembert indiv

Fruit de saison

MENU A

MENU B

GOUT / PARTAGE / PROXIMITE							
LUNDI MIDI	13/04/2026	Salade de pommes de terre Emincé de dinde au curry Epinards au jus St Nectaire Purée de pomme et pruneaux		Chou rouge vinaigrette Sauté de porc* sauce strogonoff Cordiale de légumes Cantal Eclair au chocolat		A	B
LUNDI SOIR		Brandade de colin Yaourt nature et sucre Fruit de saison					
MARDI MIDI	14/04/2026	Salade de pâtes Colombo de bœuf Haricots verts Mimolette Crème dessert vanille		Betteraves vinaigrette Lasagnes ricotta et épinards du chef 🍳 Petits suisses nature et sucre Fruit de saison		A	B
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Mousse au chocolat					
MERCREDI MIDI	15/04/2026	Pamplemousse et sucre Filet de hoki sauce aurore Fusilli Munster Pomme au four		Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert Fruit de saison		A	B
MERCREDI SOIR		Pizza reine* Yaourt arôme citron et fraise Fruit de saison					
JEUDI MIDI	16/04/2026	Carottes râpées vinaigrette Rougail saucisse* Riz Cantal Purée de pomme et pêche		Saucisse à l'ail* + cornichons Nuggets de poisson Pommes noisettes Tartare Fruit de saison		A	B
JEUDI SOIR		Boulettes de pois chiches Brocolis Brie Purée de pomme					
VENDREDI MIDI	17/04/2026	VOYAGE EN ITALIE					
			Jambon de pays* + cornichons Pizza royale* Fromage blanc nature et sucre Torta paradiso du chef 🍳			A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes 🥦 Livarot Fruit de saison					
SAMEDI MIDI	18/04/2026	Roulade de volaille + cornichons Sauté de bœuf au jus Purée de pommes de terre Camembert Purée de pomme et poire				A	
SAMEDI SOIR		Flan aux légumes du chef 🍳 Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et pruneaux					
DIMANCHE MIDI	19/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Gouda Moelleux nature du chef 🍳				A	
		Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale Yaourt nature et sucre Fruit de saison					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	13/04/2026	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc* sauce stroganoff Cordiale de légumes Cantal Purée de pomme et pruneaux
LUNDI SOIR		Brandade de colin Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	14/04/2026	Betteraves vinaigrette Lasagnes ricotta et épinards du chef 🍳
MARDI SOIR		Petits suisses nature Fruit de saison Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Purée de pomme et pêche 🍷
MERCREDI MIDI	15/04/2026	Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse* Lentilles Camembert Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Pizza reine* Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	16/04/2026	Saucisse à l'ail* + cornichons Nuggets de poisson Pommes noisettes Tartare Fruit de saison
JEUDI SOIR		Boulettes de pois chiches Brocolis Brie Purée de pomme
VENDREDI MIDI	17/04/2026	 VOYAGE EN ITALIE Jambon de pays* + cornichons Pizza royale* Fromage blanc nature Torta paradiso du chef 🍳
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes 🍷 Livarot Fruit de saison
SAMEDI MIDI	18/04/2026	Roulade de volaille + cornichons Sauté de bœuf au jus Purée de pommes de terre Camembert Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR		Flan aux légumes du chef 🍳 Petits suisses nature Purée de pomme et pruneaux
DIMANCHE MIDI	19/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses nature Moelleux nature du chef 🍳
DIMANCHE SOIR		Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale Yaourt nature Fruit de saison

MENU PORTAGE - Semaine 17

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	20/04/2026	Salade coleslaw Tajine de pois chiches Semoule Petits suisses fruités Fruit de saison	Tarte oignons et olives noires du chef  Sauté de boeuf sauce barbecue Julienne de légumes Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
LUNDI SOIR		Tarte épinard et chèvre du chef  Mme Loïk Fruit de saison			
MARDI MIDI	21/04/2026	Friand au fromage Hachis Parmentier Tomme grise Crème dessert chocolat	Choux-fleurs vinaigrette Sauté de porc* sauce au romarin Farfalles Camembert indiv Riz au lait	A	B
MARDI SOIR		Filet de poulet au jus Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	22/04/2026	Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon Riz et carottes Emmental Purée de pomme et pêche	Terrine de légumes mayonnaise Andouillette* Pommes noisettes Yaourt vanille  Beignet chocolat	A	B
MERCREDI SOIR		Salade de piémontaise Steak haché sauce tomate Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	23/04/2026	Salade de lentilles Sauté de dinde aux oignons Courgettes Brie Moelleux à la noix de coco du chef 	Chou blanc vinaigrette Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	24/04/2026	Nems aux légumes Sauté de porc* au caramel Printanière de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Lasagne ricotta épinard du chef  Cantal Flan vanille nappé caramel	A	B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	25/04/2026	Chou rouge vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière et citron Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Quenelle nature sauce nantua Carottes Yaourt aromatisé Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	26/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Haricots beurres vinaigrette Couscous poulet Semoule Petits suisses aromatisés Clafoutis aux pommes du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Cake aux légumes du soleil du chef  Mimolette Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	20/04/2026	Tarte oignons et olives noires du chef  Sauté de bœuf sauce barbecue Julienne de légumes Petits suisses nature Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Tarte épinard et chèvre du chef  Mme Loïk Fruit de saison
MARDI MIDI	21/04/2026	Choux-fleurs vinaigrette Sauté de porc* sauce au romarin Farfalles Camembert indiv Riz au lait
MARDI SOIR		Filet de poulet au jus Carottes Yaourt nature Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	22/04/2026	Terrine de légumes mayonnaise Andouillette* Pommes noisettes Yaourt nature Purée de pomme et pêche
MERCREDI SOIR		Salade de piémontaise Steak haché sauce tomate Petits suisses nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	23/04/2026	Chou blanc vinaigrette Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt nature Moelleux à la noix de coco du chef 
JEUDI SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme
VENDREDI MIDI	24/04/2026	Rillettes de thon mayonnaise Lasagne ricotta épinard du chef  Cantal Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* + cornichons Quiche lorraine* du chef  Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	25/04/2026	Chou rouge vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière et citron Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Quenelle nature sauce nantua Carottes Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	26/04/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Haricots beurre vinaigrette Couscous poulet Semoule Petits suisses nature
DIMANCHE SOIR		Clafoutis aux pommes du chef  Cake aux légumes du soleil du chef  Mimolette Fruit de saison

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	27/04/2026	Salade de farfalles Filet de cabillaud sauce armoricaine Haricots verts Gouda Beignet chocolat	Betteraves vinaigrette Sauté de porc* sauce diable Semoule Tomme grise Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis champignon et viande hachée Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	28/04/2026	Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce curry Choux-fleurs Camembert indiv Semoule au lait	Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Purée de choux-fleurs Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Radis vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  St Nectaire Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	29/04/2026	Salade piémontaise Palet végétarien Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Saucisson à l'ail* + cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche 	A	B
MERCREDI SOIR		Dahl de lentilles Purée de pommes de terre St Nectaire Purée de pomme et poire 			
JEUDI MIDI	30/04/2026	Rillettes de thon mayonnaise Sauté de veau aux olives Riz Tomme blanche Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricots beurres Camembert Purée de pomme	A	B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Cordiale de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	01/05/2026		FETE DU TRAVAIL (vin rouge et pain spécial) Pâte de campagne* + cornichons Aiguillettes de poulet à la normande Röstis de pommes de terre Bleu Tarte abricotine du chef 	A	B
VENDREDI SOIR			Nuggets de poisson Brocolis Yaourt nature et sucre Purée de pomme et pruneaux		
SAMEDI MIDI	02/05/2026	Salade fraîcheur Filet de colin sauce aurore Carottes Tomme noire Semoule au lait		A	
SAMEDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	03/05/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature et sucre Tarte au chocolat du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	27/04/2026	Betteraves viniagrette Sauté de porc* sauce diable Semoule Tomme grise Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Gnocchis champignon et viande hachée Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI	28/04/2026	Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Purée de choux-fleurs Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Radis vinaigrette Tarte aux poireaux du chef  St Nectaire Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	29/04/2026	Saucisson à l'ail* + cornichons Paupiette de veau sauce marengo Pommes noisettes Cantal Purée de pomme et pêche 
MERCREDI SOIR		Dahl de lentilles Purée de pommes de terre St Nectaire Purée de pomme et poire 
JEUDI MIDI	30/04/2026	Macédoine mayonnaise Poisson meunière Haricots beurres Camembert Purée de pomme
JEUDI SOIR		Cordon bleu Cordiale de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	01/05/2026	 FETE DU TRAVAIL (vin rouge et pain spécial) Pâte de campagne* + cornichons Aiguillettes de poulet à la normande Röstis de pommes de terre Bleu Tarte abricotine du chef 
VENDREDI SOIR		Nuggets de poisson Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et pruneaux
SAMEDI MIDI	02/05/2026	Salade fraîcheur Filet de colin sauce aurore Carottes Fromage blanc nature Semoule au lait
SAMEDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	03/05/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses nature
DIMANCHE SOIR		Tarte au chocolat du chef  Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Camembert indiv Purée de pomme et banane