

**MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)**

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 30 mars 2026	mar. 31 mars 2026	mer. 1 avr. 2026	jeu. 2 avr. 2026	ven. 3 avr. 2026	sam. 4 avr. 2026	dim. 5 avr. 2026
-------------------	-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

**MENU A**

SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES VINAIGRETTE	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIERE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
MOUSSELINE DE CAROTTES	PURÉE DE NAVETS	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE PETIT POIS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE HARICOTS BEURRES
CROC'LAIT	TARTARE AIL & FINES HERBES	CHAVROUX	ST MORÊT	BREBISCRÈME	RONDELÉ AUX NOIX	FROMAGE FRAIS
COMPOTE POMME FRAMBOISE	CARRÉ ABRICOT	COMPOTE POMME BANANE	CARRÉ CHOCOLAT	PURÉE DE POMMES	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT

**MENU B**


**SOIR**

POTAGE CHOISY	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	SOUPE DE POISSON	SOUPE MINESTRONE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE CRECY
MOUSSE AU CAFÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FAISSELLE	COMPOTE POMME MANGUE	CRÈME PRALINÉ	CARRÉ FRAMBOISE	COMPOTE POMME PRUNEAUX

**MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)**

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 6 avr. 2026	mar. 7 avr. 2026	mer. 8 avr. 2026	jeu. 9 avr. 2026	ven. 10 avr. 2026	sam. 11 avr. 2026	dim. 12 avr. 2026
------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	CÉLERI REMOULADE	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	SALADE DE CHOU ROUGE	TABOULÉ
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	COLIN À L'OSEILLE
	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PURÉE DE NAVETS
	TARTARE AU NOIX	CHANTENEIGE	SAMOS	FROMAGE FRAIS	CARRÉ PRÉSIDENT	BREBISCRÈME	FAISSELLE
	CRÈME CAFÉ	COMPOTE POMME PÊCHE	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME ABRICOT	YAOURT NATURE	CARRÉ FRAMBOISE

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT	CRÈME D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE TOURANGELLE
	YAOURT AROMATISÉ	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE POMME FRAISE	CRÈME CARAMEL	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME PRUNEAUX

MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 13 avr. 2026	mar. 14 avr. 2026	mer. 15 avr. 2026	jeu. 16 avr. 2026	ven. 17 avr. 2026	sam. 18 avr. 2026	dim. 19 avr. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

**MENU A**

SALADE DE BETTERAVES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	POIREAUX VINAIGRETTE	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE HARICOTS PLATS	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE CÉLERI	PURÉE DE NAVETS
ST MORÊT	FROMAGE FRAIS	CHAVROUX	CHANTENEIGE	MINI CABRETTE	TARTARE NATURE	FAISSELLE
COMPOTE POMME FRAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	CARRÉ ABRICOT	YAOURT AROMATISÉ	PURÉE POIRE	COMPOTE POMME PRUNEAUX	CARRÉ FRAMBOISE

**MENU B**


**SOIR**

VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ	POTAGE À LA TOMATE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE AUX POIREAUX	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ DE CAROTTES
CRÈME AUX ŒUFS	COMPOTE POMME PÊCHE	COMPOTE POMME ANANAS	ÎLE FLOTTANTE	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ

**MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)**

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 20 avr. 2026	mar. 21 avr. 2026	mer. 22 avr. 2026	jeu. 23 avr. 2026	ven. 24 avr. 2026	sam. 25 avr. 2026	dim. 26 avr. 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	SALADE HARICOTS VERTS ET POMME DE TERRE	SALADE DE TOMATES, PÂTES ET BASILIC	DUO DE PETITS POIS ET CAROTTES	CÉLERI REMOULADE	TABOULÉ	SALADE DE CHOU ROUGE	CONCOMBRE BULGARE
	BŒUF BOURGUIGNON	FRICASSÉE DE POULET	SAUMON BASQUAISE	PORC À LA DIABLE	CANARD VIGNERONNE	OSSO BUCCO DE VEAU	FRICASSÉE DE POULET
	PURÉE DE CAROTTES	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE HARICOTS VERTS	PURÉE D'ÉPINARDS	PURÉE DE COURGETTES	PURÉE DE CHAMPIGNONS	PURÉE DE BROCOLIS
	CHAVROUX	TARTARE AUX NOIX	BREBISCRÈME	SAMOS	FROMAGE FRAIS	CROC'LAIT	CARRÉ PRÉSIDENT
	FLAN VANILLE NAPPE DE CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE	COMPOTE POMME FRAISE	CARRÉ ABRICOT	PURÉE POMME POIRE	FROMAGE BLANC	SEMOULE AU LAIT

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	SOUPE DE POISSON	POTAGE VERT	POTAGE DE BROCOLIS	SOUPE MINISTRONE	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ ANDALOU
	COMPOTE POMME COING	CRÈME CHOCOLAT	FAISSELLE & CONFITURE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	YAOURT AUX FRUITS	CARRÉ CHOCOLAT	COMPOTE POMME MANGUE

**MENUS MIXE (Sous reserve d'approvisionnement)**

*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 27 avr. 2026	mar. 28 avr. 2026	mer. 29 avr. 2026	jeu. 30 avr. 2026	ven. 1 mai 2026	sam. 2 mai 2026	dim. 3 mai 2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-----------------	-----------------	-----------------

<b>MENU A</b>	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE DE BETTERAVES	ŒUF MIMOSA ET TOMATE	POIREAUX VINAIGRETTE	CRÈME DE POIVRONS ET CHORIZO	SALADE CHARCUTIÈRE	LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
	COLIN À L'OSEILLE	JAMBON BRAISÉ	BŒUF AUX CAROTTES	POULET AU CITRON	POISSON BLANC	OMELETTE À LA TOMATE	MIJOTÉ DE DINDE ET ESTRAGON
	PURÉE DE NAVETS	PURÉE DE BROCOLIS	PURÉE DE PETITS POIS	PURÉE DE CHOU-FLEUR	PURÉE DE COURGETTES	PURÉE CÉLERI	PURÉE DE CAROTTES
	SAMOS	CROC'LAIT	CHAVROUX	ST MORÊT	MINI CABRETTE	TARTARE AIL & FINES HERBES	FAISSELLE
	COMPOTE POMME PÊCHE	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	PURÉE DE POMME	LIÉGEOIS CAFÉ	COMPOTE POMME ANANAS	CARRÉ CHOCOLAT

<b>MENU B</b>							

<b>SOIR</b>	SOUPE AU PISTOU	POTAGE À LA TOMATE	VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE DUBARRY	SOUPE À L'OIGNON
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME AUX ŒUFS	COMPOTE POMME BANANE	FAISSELLE	COMPOTE POMME MANGUE	CRÈME CARAMEL	MOUSSE CITRON