

**MENUS NORMAL (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
-------------------	-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>MENU A</b>	<b>PIZZA VÉGÉTARIENNE</b>	<b>ASPERGES</b>	<b>CŒURS D'ARTICHAUT</b>	<b>CHOU ROUGE &amp; MIMOLETTE</b>	<b>SALADE VERTE &amp; EMMENTAL</b>	<b>PAMPLEMOUSSE</b>	<b>MOUSSE DE CANARD</b>
	<b>ESCALOPPE DE VEAU HÂCHÉ AU JUS</b>	<b>EMINCÉ DE PORC AU CURRY</b>	<b>SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA</b>	<b>OEUFS BROUILLÉS</b>	<b>PAËLLA DE LA MER</b>	<b>ESCALOPE DE PORC SAUCE ÉCHALOTES</b>	<b>NAVARIN D'AGNEAU</b>
	<b>MOUSSELINE DE CAROTTES À L'ORANGE</b>	<b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b>	<b>BROCOLIS BÉCHAMEL</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>		<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>HARICOTS BEURRE À L'AIL</b>
	<b>CROC'LAIT</b>	<b>LOU FOUNDRE DE L'UBAYE</b>	<b>GOUDA</b>	<b>EDAM</b>	<b>CARRÉ LIGUEIL</b>	<b>RONDELÉ AUX NOIX</b>	<b>FROMAGE FRAIS</b>
	<b>POIRE</b>	<b>ORANGE</b>	<b>BANANE</b>	<b>GÂTEAU PÉPITE DE CHOCOLAT</b>	<b>PURÉE DE POMMES</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>BABA AU RHUM &amp; CHOÇOLAT DE PÂQUES</b>

<b>MENU B</b>	<b>CHAMPIGNONS</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHE</b>	<b>MACÉDOINE</b>	<b>SALAMIS &amp; CORNICHONS</b>	<b>TARTE À L'OIGNON</b>	<b>BETTERAVE &amp; MAÏS</b>	<b>AVOCAT</b>
	<b>CROQUE-MONSIEUR</b>	<b>GRATIN DE FRUITS DE MER</b>	<b>RAVIOLIS RICOTTA &amp; PESTO ALLA GENOVESE</b>	<b>QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE</b>	<b>EMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME</b>	<b>FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE &amp; CITRON</b>	<b>EMINCÉ DE POULET SAUCE CITRON</b>
	<b>SALADE VERTE</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX</b>		<b>ENDIVES BRAISÉES</b>	<b>POËLÉE DE CHAMPIGNONS</b>	<b>CHOU-FLEUR BÉCHAMEL</b>	<b>POLENTA CRÈMEUSE</b>
	<b>GOUDA</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>CAMEMBERT</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	<b>SAINT PAULIN</b>	<b>EMMENTAL</b>	<b>SAMOS</b>
	<b>MOUSSE AU CAFÉ</b>	<b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>FAISSELLE</b>	<b>BANANE</b>	<b>CRÈME PRALINÉ</b>	<b>ORANGE</b>	<b>COMPOTE POMME PRUNEAUX</b>

<b>SOIR</b>	<b>POTAGE CHOISY</b>	<b>VELOUTÉ SAINT GERMAIN</b>	<b>VELOUTÉ D'ÉPINARDS</b>	<b>SOUPE DE POISSON</b>	<b>SOUPE MINÉSTRONE</b>	<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</b>	<b>POTAGE CRECY</b>
	<b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>CRÈME PRALINÉ</b>	<b>FROMAGE FRAIS SUCRÉ</b>	<b>ORANGE</b>	<b>MOUSSE AU CAFÉ</b>	<b>POMME</b>	<b>COMPOTE POMME MANGUE</b>

**MENUS NORMAL (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>	CHOU-FLEUR	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE VERTE	SALADE DE PÂTES AU PISTOU	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	EMINCÉ D'ENDIVES AUX NOIX
	SAUCISSES DE LOZÈRE	RAVIOLIS LÉGUMES, LENTILLES + RÂPÉ	THON, TOMATE & BASILIC	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PIZZAIOLO	FILET DE LIEU MEUNIÈRE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE
	FLAGEOLET AU THYM		RIZ DE CAMARGUE	PETITS POIS CAROTTES MIJOTÉS	CHOU-FLEUR BRAISÉ	GRATIN DAUPHINOIS	POÊLÉE CAMPAGNARDE
	MIMOLETTE	EDAM	MONTCADI CROÛTE NOIRE	FROMAGE FRAIS	CARRÉ PRÉSIDENT	COULOMMIERS	FAISSELLE
	CRÈME CAFÉ	KIWI	YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	COUPELLE DE FRUITS	TARTE NORMANDE
<b>MENU B</b>	FILET DE HARENG & POMMES DE TERRE	SAUCISSESS & CORNICHONS	SALADE MAÏS & COEUR DE PALMIER	CŒURS D'ARTICHAUT	POIREAUX	CONCOMBRE	SALADE VERTE
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE LAPIN AU JUS	PIZZA AU FROMAGE	COLOMBO DE POULET	CORDON BLEU	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHARCUTIÈRE
	BLETTES BRAISÉES	SALADE VERTE & CROUTONS	POÊLÉE MÉRIDIIONALE	SALADE VERTE	COQUILLETES + RÂPE	EPINARDS BÉCHAMEL	PURÉE DE CÉLERI & PDT
	YAOURT NATURE	SAINT NECTAIRE	GOUDA	BRIE	TOMME GRISE	FROMAGE FRAIS	FRAIDOU
	BANANE	RIZ AU LAIT	ORANGE	CRÈME CARAMEL	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME PRUPEAUX
<b>SOIR</b>	SOUPE NORMANDE	POTAGE CULTIVATEUR	BOUILLON VERMICELLES	POTAGE VERT	CRÈME D'ASPERGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE TOURANGELLE
	ORANGE	CRÈME CARAMEL	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME PRUPEAUX	MOUSSE AU CITRON

**MENUS NORMAL (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 COLESLAW	SALADE VERTE	PISSALADIÈRE	SALADE DE MAÏS & CŒUR DE PALMIER	RADIS	SALADE DE BETTERAVES	PÂTÉ EN CROÛTE & CORNICHONS
CHILI CON CARNE ECO GOURMAND (BŒUF, LENTILLES)	TORTILLA VEGGIE DE PDT	RÔTI DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTES	SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE VEAU À LA NIÇOISE
RIZ PILAF		PRINŢANIÈRE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLÉS	BLÉ AUX ÉPICES DOUCES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	NAVETS GLACÉS
EMMENTAL	FROMAGE FRAIS	MONTCADI CROÛTE NOIRE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	POINTE DE BRIE	FAISSELLE
YAOURT NATURE	CRÈME CHOCOLAT	ORANGE	BANANE	FROMAGE BLANC	KIWI	CLAFOUTIS AUX CERISES

**MENU B**

FEUILLETÉ AU FROMAGE	PÂTÉ DE VOLAILLE	POIREAUX	CONCOMBRE	AVOCAT	SALADE NIÇOISE	ASPERGES
SAUCISSES DE VOLAILLES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	EMINCÉ DE POULET BASQUAISE	TOMATE FARCIE	TARTE À L'OIGNON	ŒUFS BROUILLÉS	GRATIN DE FRUITS DE MER AU CURRY
BROCOLIS BRAISÉES	FENOUIL BÉCHAMEL	GNOCCHIS	BOULGOUR	SALADE ICEBERG	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	FUSILLI + RÂPÉ
BREBISCRÈME	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC	BRIE	BLEU	SAINT PAULIN	CARRÉ LIGUEIL
CRÈME AUX ŒUFS	BANANE	COMPOTE POMME ANANAS	ÎLE FLOTTANTE	ORANGE	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ

**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
ÎLE FLOTTANTE	POIRE	ANANAS AU SIROP	CRÈME AUX ŒUFS	POMME	CRÈME CAFÉ	YAOURT NATURE

**MENUS NORMAL (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>	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE	FEUILLETÉ HOT DOG	CAROTTES RÂPÉES	EMLINÉ D'ENDIVES & MIMOLETTE	SARDINES À L'HUILE	SALADE DE CONCOMBRE À LA GRECQUE
	BŒUF MARENGO	SAUTÉ DE DINDE SAUCE TOMATE & OLIVES	PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON	ÇLAFOUTIS D'ÉPINARDS & EMMENTAL	COUSCOUS DE LA MER, LÉGUMES, SEMOULE	RÔTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR	MOUSSAKA GRECQUE
	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS À L'AIL			TAGLIATELLES + RÂPÉ	
	COULOMMIER	CANTAL AOP	CARLINE DE L'UBAYE	EDAM	FROMAGE FRAIS	CROC'LAIT	BÛCHETTE DE CHEVRE
	FLAN VANILLE NAPPE DE CARAMEL	KIWI	POIRE	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU DU CHEF À LA BANANE	POMME	SEMOULE AU LAIT

<b>MENU B</b>	TABOULÉ	SALADE DE BETTERAVES & MAÏS	CONCOMBRES	POIREAUX	MAQUEREAUX AU VIN BLANC	MACÉDOINE	CŒUR D'ARTICHAUTS
	EMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ROUGAIL DE SAUCISSES	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TÔRTE AUX LÉGUMES & LARDONS	QUICHE LORRAINE	STEACK HÂCHÉ SAUCE PIZZAIOLO
	PETITS POIS MIJOTÉS	BLETTES À LA CRÈME	LENTILLES MIJOTÉES	RIZ BASMATI		SALADE VERTE	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
	ST MORËT	YAOURT NATURE	BLEU	VACHE PICON	SAINT NECTAIRE	CARRÉ PRÉSIDENT	YAOURT NATURE
	BANANE	CRÈME CHOCOLAT	FAISSELLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	YAOURT AUX FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	ORANGE

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARDS	SOUPE DE POISSON	POTAGE VERT	POTAGE DE BROCOLIS	SOUPE MINISTRONE	POTAGE PAYSAN	VELOUTÉ ANDALOU
	ORANGE	ECLAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	COMPOTE POMME PÈCHE	FAISSELLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	KIWI

**MENUS NORMAL (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>	SALADE DE BETTERAVES	ROSETTES & CORNICHONS	SALADE COLESLAW	ŒUFS	CREVETTES	PAMPLEMOUSSE	SALADE D'ENDIVES
	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	FILET DE POISSON PÂNE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIERE	TORTI & PARMESAN SAUCE CRÉMEUSE AUX CAROTTES	TAJINE DE VEAU AUX OLIVES ET CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	POTÉE DE CHOU
	POLENTA	BROCOLIS EN PERSILLADE	PURÉE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉ)		SEMOULE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	
	EMMENTAL	BRIE	TOMME DE L'UBAYE	FOURME D'AMBERT AOP	MINI CABRETTE	TOMME BLANCHE	FAISSELLE
	KIWI	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS SUCRÉ	POMME	LIÉGEOIS CAFÉ	COUPELLE DE FRUITS	RELIGIEUSE AU CHOCOLAT

<b>MENU B</b>	CROISILLON DUBARRY	SALADE DE HARICOTS VERTS	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE RIZ À LA GRECQUE	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER & MAÏS	AVOCAT
	FILET DE LIEU SAUCE ESTRAGON	CROQUE-MONSIEUR	EMINCÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	DUO DE POISSONS SAUCE CRÉME	BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE	RISOTTO À L'ESPAGNOLE
	HARICOTS VERTS À L'AIL	SALADE VERTE	FENOUIL À LA PAYSANNE	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	GNOCCHIS	HARICOTS BEURRE	
	PORT SALUT	TOMME GRISE	GOUDA	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	SAINT PAULIN	RONDELÉ AUX NOIX
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE	FAISSELLE	ORANGE	CRÈME CARAMEL	MOUSSE CITRON

<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
	MOUSSE AU CITRON	CRÈME CARAMEL	POIRE	YAOURT AROMATISÉ	KIWI	FROMAGE BLANC	CRÈME AUX ŒUFS