

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 31 mars 2025	mar. 1 avr. 2025	mer. 2 avr. 2025	jeu. 3 avr. 2025	ven. 4 avr. 2025	sam. 5 avr. 2025	dim. 6 avr. 2025
-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>MENU A</b>	SALADE DE BETTERAVES	PIZZA AU FROMAGE	MÉLI-MÉLO DE CHOUX ROUGE & BLANC	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	MACÉDOINE	MAQUEREAU AU VIN BLANC	AVOCAT
	BOULETTES DE BŒUF A L'ORIENTALE	OMELETTE NATURE	RÔTI DE DINDE LBR & KETCHUP	VEAU PRINTANIER	CALAMAR À LA ROMAINE	POULET RÔTI AUX HERBES	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉCHALOTTES
	POLENTA	CAROTTES BRAISÉES	COQUILLETES SEMI-COMPLÉTES BIO	HARICOTS VERTS	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	EDAM	CROC'LAIT	CHAVROUX	FAISSELLE	LOU Foudre DE L'UBAYE	CARRÉ LIGUEIL	YAOURT NATURE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE	MIRABELLE EN SIROP	MOELLEUX AU CHOCOLAT	BANANE	KIWI	GÂTEAU BASQUE

<b>MENU B</b>	CHAMPIGNONS	ASPERGES	AVOCAT	SALAMI & CORNICHONS	SALADE DE RIZ	POIREAUX	SALADE DE LENTILLE & OIGNONS ROUGES
	EMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	PAUPIETTE DE SAUMON	ENDIVE GRATINÉE AU JAMBON & BÉCHAMEL	TARTE À L'OIGNON	COLOMBO DE PORC	CRÊPE AU JAMBON	FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE & CITRON
	PETITS POIS AU JUS	RIZ AUX PETITS LÉGUMES		SALADE DE MÂCHE	FONDUE DE POIREAUX	SALADE ICEBERG	FENOUIL BÉCHAMEL
	SAMOS	MIMOLETTE	ST PAULIN	FROMAGE BLANC	FRAIDOU	CAMEMBERT	FAISSELLE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME ABRICOT	CRÈME AUX ŒUFS	ORANGE	YAOURT NATURE	FLAN CAMEL	BANANE

<b>SOIR</b>	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CRÈME D'ASPERGES	POTAGE CHOISY	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	SOUPE MINESTRONE	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN
	ILE FLOTTANTE	YAOURT NATURE	LIÉGEOIS CAFÉ	BANANE	COMPOTE POMME PÊCHE	FLAN CHOCOLAT	ORANGE

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 7 avr. 2025	mar. 8 avr. 2025	mer. 9 avr. 2025	jeu. 10 avr. 2025	ven. 11 avr. 2025	sam. 12 avr. 2025	dim. 13 avr. 2025
------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CAROTTES RÂPÉES	EMINCÉ D'ENDIVES	CŒUR D'ARTICHAUT	CONCOMBRES	SALADE ICEBERG & CROUTONS À L'AIL	ASPERGE	SARDINE À L'HUILE
	SAUCISSE DE LOZÈRE HVE	FILET DE LIEU AUX ÉPICES DOUCES	RÔTI DE BŒUF JUS À L'ÉCHALOTE	OMELETTE NATURE	FILET DE POISSON PANE & QUARTIER DE CITRON	ANDOUILLETTE & COMPOTÉE D'OIGNONS	SAUTÉ DE VEAU À LA NIÇOISE
	LENTILLES MIJOTÉES IGP	BROCOLIS PERSILLÉS	RIZ PILAF	GRATIN DE GNOCCHIS SAUCE NAPOLITAINE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX
	MIMOLETTE	EMMENTAL	FOURME D'AMBERT AOP	GOUDA	FROMAGE BLANC	COULOMMIER	FAISSELLE
	CRÈME VANILLE	MUFFIN VANILLE & PÉPITES AUX CHOCOLAT	KIWI	ORANGE	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	POMME	FLAN PÂTISSIER

<b>MENU B</b>	CŒUR DE PALMIER	SALADE DE MAÏS	SALADE VERTE	HARENG À L'HUILE	BETTERAVES EN SALADE	MACÉDOINE	SALADE VERTE
	QUENELLE DE VOLAILE SAUCE TOMATE	PIZZA ROYALE	PAUPIETTE DE LAPIN AU JUS	JAMBON BLANC	SAUCISSE DE VOLAILE	CORDON BLEU	GRATIN DE PÂTES AUX FRUITS DE MER
	BLETTES BRAISÉES	SALADE VERTE	POÊLÉE CAMPAGNARDE	GRATIN DE CHOU FLEUR	FLAGEOLET AU THYM	PETITS POIS AU JUS	
	ST NECTAIRE	TOMME GRISE	BRIE	CARRÉ PRÉSIDENT	YAOURT NATURE	EDAM	PETIT SUISSE
	ORANGE	COMPOTE POMME BANANE	LIÉGEOIS VANILLE	FLAN AU CHOCOLAT	BANANE	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME ANANAS

<b>SOIR</b>	BOUILLON DE VERMICELLES	POTAGE CRÉCY	POTAGE VERT PRÈS	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE NORMANDE
	PETIT SUISSE	COMPOTE POMME FRAISE	LIÉGEOIS CAFÉ	FLAN CAMEL	POIRE	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

	lun. 14 avr. 2025	mar. 15 avr. 2025	mer. 16 avr. 2025	jeu. 17 avr. 2025	ven. 18 avr. 2025	sam. 19 avr. 2025	dim. 20 avr. 2025
<b>MENU A</b>	RADIS ROSES & BEURRE	CÉLERI REMOULADE	POIREAUX	PISSALADIÈRE	SALADE VERTE & CROÛTON	BETTERAVES EN SALADE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
	SAUTÉ DE TAUREAU SAUCE PAPRIKA	PAVÉ DE MERLU SAUCE NIÇOISE	EMINCÉ DE PORC SAUCE CRÈME	ŒUFS BROUILLÉS	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	MOULES PERSILLÉES	NAVARIN D'AGNEAU
	BOULGOUR BIO	HARICOTS PLATS À L'AIL	TAGLIATELLES & RÂPE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	TORTIS & RÂPÉ	POMMES DE TERRE SAUTÉES	HARICOTS VERTS
	YAOURT NATURE	ST PAULIN	CANTAL AOP	EDAM	MIMOLETTE	POINTE DE BRIE	FROMAGE BLANC
	POIRE AU SIROP	DONUTS SUCRÉ	BANANE	POIRE	PURÉE DE POMME	ORANGE	TARTE BOURDALOUE ET CHOCOLAT DE RÂQUES
<b>MENU B</b>	FEUILLETÉ AU FROMAGE	PÂTÉ DE VOLAILLE	AVOCAT	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE MAÏS	POIREAUX	SALADE DE RIZ
	SAUCISSE DE VOLAILLE	PETITS FARCIS	FILET DE LIMANDE MEUNIÈRE & CITRON	POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	TARTE À L'OIGNON ET JAMBON	SAUTÉ DE DINDE SAUCE TOMATE
	BROCOLIS BRAISÉS	RIZ CRÉOLE	GRATIN DE FENOUIL	SEMOULE	GRATIN DE BLETTES	SALADE ICEBERG	LENTILLES MIJOTÉS
	BREBISCREME	YAOURT NATURE	GOUDA	FROMAGE BLANC	BLEU	ST PAULIN	CARRÉ LIGEUIL
	CRÈME CHOCOLAT	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT NATURE	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE
<b>SOIR</b>	VELOUTÉ DE SALSIFIS	POTAGE CHOISY	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE AU POIREAUX	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ D'ÉPINARDS
	FROMAGE BLANC	KIWI	CRÈME CARMEL	ANANAS EN SIROP	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	POMME

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 21 avr. 2025	mar. 22 avr. 2025	mer. 23 avr. 2025	jeu. 24 avr. 2025	ven. 25 avr. 2025	sam. 26 avr. 2025	dim. 27 avr. 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

<b>MENU A</b>	CONCOMBRE BULGARE	CROISSILLON À LA SAUCISSE	EMINCÉS D'ENDIVES	SAUCISSON & CORNICHONS	SALADE ICEBERG	POIREAU	CAROTTES RÂPÉES
	GOULASH DE BOEUF	SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE	POULET RÔTI AUX HERBES DE POVENCE	BŒUF MARENGO	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CITRON & HERBES	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE
	BLETTES BRAISÉES	CHOU-FLEUR BRAISÉ	POLENTA BIO	PENNE RIGATE	CAROTTES SAUTÉES	SEMOULE	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
	BÛCHETTE DE CHEVRE	VACHE PICON	FROMAGE BLANC	GOUDA	CARRÉ PRÉSIDENT	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE
	ILE FLOTTANTE	POMME	COCKTAIL DE FRUITS	ORANGE	GÂTEAU À LA FLEUR D'ORANGER	POIRE	TROPÉZIENNE

<b>MENU B</b>	ASPERGES	SALADE DE BETTERAVES	TABOULÉ	MACÉDOINE	ASPERGES	CHAMPIGNONS	CŒUR D'ARTICHAUT
	FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	TARTE AUX LÉGUMES	BOULETTE D'AGNEAU	CROQUE MONSIEUR	LÉGUMES FARCIS	CAKE AUX OLIVES	BRANDADE DE POISSON
	RIZ CRÉOLE	SALADE VERTE	NAVETS CONFITS À LA TOMATE	SALADE DE MÂCHE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE VERTE	
	ST MÔRET	EDAM	BLEU	CROC'LAIT	YAOURT NATURE	ST NECTAIRE	FAISSELLE
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS CAFÉ	FAISSELLE	BANANE	CRÈME VANILLE	ORANGE

<b>SOIR</b>	POTAGE PAYSAN	SOUPE MINISTRONE	POTAGE TOURANGELLE	VELOUTÉ DE CAROTTES & PANAI	SOUPE À L'OIGNON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	POTAGE VERTS PRÈS
	FAISSELLE	CRÈME CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE POMME ABRICOT	KIWI	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE

**MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)**
*(Rayez les menus non souhaités)*

lun. 28 avr. 2025	mar. 29 avr. 2025	mer. 30 avr. 2025	jeu. 1 mai 2025	ven. 2 mai 2025	sam. 3 mai 2025	dim. 4 mai 2025
-------------------	-------------------	-------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

**MENU A**

FEUILLETÉ AU CHEVRE	CŒUR D'ARTICHAUT	SALADE DE MÂCHE & CROÛTONS	AVOCAT	CONCOMBRE	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	EMINCÉ D'ENDIVES AUX NOIX
EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	COUSCOUS COMPLET (VIANDE, LÉGUMES, PAIN COMPLET)	COLOMBO DE PORC HVE	SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO	FILET DE LIEU SAUCE ÉPICES DOUCES	BŒUF AUX OLIVES	DARNE DE SAUMON SAUCE CITRON
EPINARDS BÉCHAMEL		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX	COQUILLETTES SEMI-COMPLÈTES BIO	GRATIN DAUPHINOIS	FONDUE DE POIREAUX
MINI CABRETTE	FROMAGE BLANC	MONTACADI CROÛTE NOIRE	TOMME GRISE	PORT SALUT	CAMEMBERT	FAISSELLE
FRAISES & SUCRE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE AUX POMMES	FLAN AU CHOCOLAT	KIWI	TARTE GRILLÉE À L'ABRICOT

**MENU B**

MACÉDOINE	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE PÂTES	ASPERGES	BROCOLIS EN SALADE	SALADE DE MAÏS	SALADE DE BETTERAVES
BOUCHÉE À LA REINE À LA PROVENÇALE	PAVÉ DE LIEU SAUCE ESTRAGON	OMELETTE NATURE	EMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPÊTRE	CORDON BLEU	SAUCISSE DE STRASBOURG	CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE	GRATIN DE FENOUIL	CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	PURÉE DE POIS CASSÉS	PETITS POIS AU JUS	BLETTE À LA CRÈME	SALADE ICEBERG
BRIE	RONDELÉ AUX NOIX	EMMENTAL	ST PAULIN	CAMEMBERT	GOUDA	TOMME GRISE
PETIT SUISSE	CRÈME AUX ŒUFS	POMME	YAOURT NATURE	CRÈME CARAMEL	MOUSSE AU CITRON	BANANE

**SOIR**

VELOUTÉ SAINT-GERMAIN	POTAGE VERMICELLES	SOUPE AU PISTOU	VELOUTÉ D'ASPERGES	POTAGE BROCOLIS	SOUPE NORMANDE	VELOUTÉ D'ANDALOU
FAISSELLE	MOUSSE CAFÉ	BANANE	CRÈME AUX ŒUFS	YAOURT NATURE	CRÈME CARAMEL	POMME