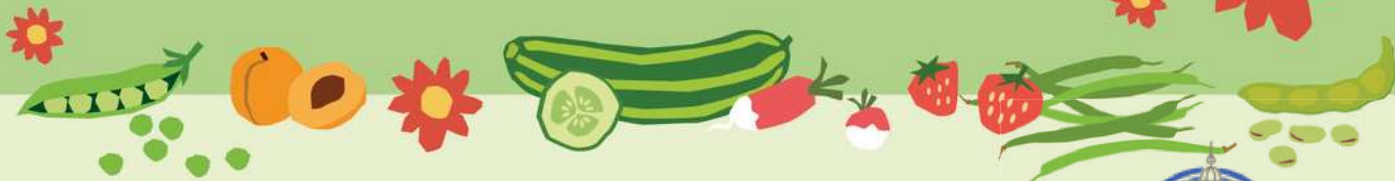












# PRINTEMPS



## LUNDI 30 MARS 2026 AU VENDREDI 03 AVRIL 2026 SCOLAIRES



### MENU SEMAINE 14

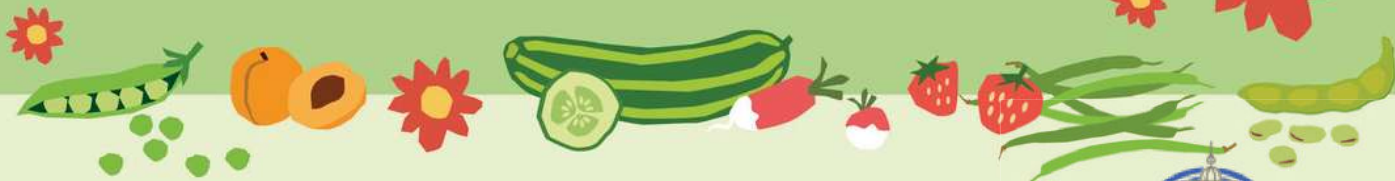
COMPOSANTES	LUNDI 30/03/26	MARDI 31/03/26	MERCREDI 01/04/26	JEUDI 02/04/26	VENDREDI 03/04/26
				<b>MENU DE LA MER</b>	<b>VEGETARIEN</b>
ENTREES		Salade de carottes râpées		Rillettes de crabe et gressins	
PLATS	Sauté de Veau sauce aux olives vertes	Emincé de bœuf bio à la sauce tomate bio 	Poulet Roti aux herbes de Provence	Tagliatelles de crevettes à la crème 	Galettes végétariennes
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis Bio au beurre 	Gratin de Macaronis bio 	Pommes dauphines et haricots verts		Poêlée de légumes Au jus
FROMAGE	Fromage frais bio 		Fromage		Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Crème dessert bio 	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Semoule au lait maison bio  à la vanille
Goûter			Pain au lait / Chocolat Yaourt brassé		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





# PRINTEMPS



## LUNDI 07 AVRIL 2026 AU VENDREDI 10 AVRIL 2026 SCOLAIRES



### MENU SEMAINE 15



COMPOSANTES	LUNDI 06/04/26	MARDI 07/04/26	MERCREDI 08/04/26	JEUDI 09/04/26	VENDREDI 10/04/26
				<b>MENU ASIATIQUE</b>	<b>VEGETARIEN</b>
ENTREES		Radis beurre		Nem aux légumes	Salade de lentilles vinaigrette
PLATS		Cordons bleus	Côte de porc au jus	Nouilles asiatiques au poulet et aux légumes croquants	Cappelletis au fromage à la sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT		Purée de Chou fleurs	Gratin d'épinards		
FROMAGE				Fromage	Fromage
DESSERTS		Yaourt aromatisé bio	Flan au chocolat bio	Salade de fruits	Compote de fruits bio
Goûter			Briquette de lait / Biscuit		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR










# PRINTEMPS



## LUNDI 13 AVRIL 2026 AU VENDREDI 17 AVRIL 2026 CLSH



### MENU SEMAINE 16

COMPOSANTES	LUNDI 13/04/26	MARDI 14/04/26	MERCREDI 15/04/26	JEUDI 16/04/26	VENDREDI 17/04/26
				VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de betteraves et feta		Salade verte bio  et dés emmental	Coleslaw	
PLATS	Roti de veau bio  sauce forestière	Escalope de poulet à la provençale	Saucisse de Toulouse	Quenelle nature à la béchamel	Moules à l'ail et aux fines herbes à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de pommes de terre et topinambours	Haricots plats	Lentilles vertes et Carottes	Epinards bio  gratinés à la crème	Frites
FROMAGE		Fromage			Fromage
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Riz au lait	Fruit de saison	Fromage blanc vanillé bio 	Fruit de saison
Goûter	Pain au lait – chocolat Yaourt brassé nature	Céréales Fruit de saison	Yaourt à boire Madeleine	Gâteau maison au chocolat Compote	Fruit de saison Biscuit

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR





# PRINTEMPS



## LUNDI 20 AVRIL 2026 AU VENDREDI 24 AVRIL 2026 CLSH



### MENU SEMAINE 17

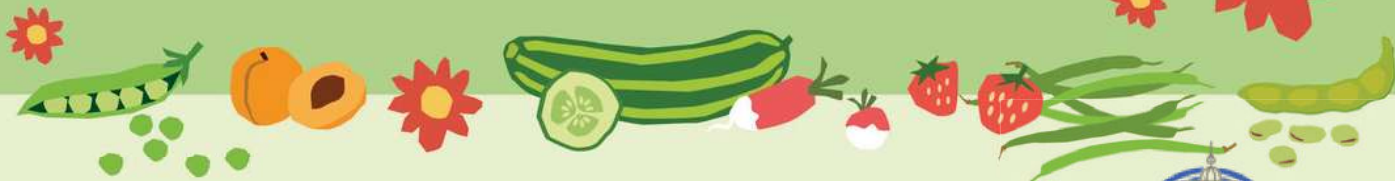
COMPOSANTES	LUNDI 20/04/26	MARDI 21/04/26	MERCREDI 22/04/26	JEUDI 23/04/26	VENDREDI 24/04/26
		VEGETARIEN			
ENTREES		Salade de pois chiche		Toast de chèvre et salade verte bio	Salade de carottes râpées
PLATS	Sauté de lapin à la crème	Galettes de légumes	Roti de dinde sauce poivrade	Boulettes d'agneau sauce forestière	Gratin de poisson aux épices douces
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées	Riz Pilaf Sauce blanquette	Fenouils sautés et coquillettes	Polenta crémeuse bio 	Petits pois au naturel
FROMAGE	Fromage frais		Fromage frais		Fromage bio
DESSERTS	Compote de fruits bio 	Yaourt aux fruits bio 	Liégeois	Fruit de saison	Tarte aux fruits
Goûter	Yaourt aromatisé Gaufre nature	Fruit de saison Biscuit au chocolat	Brioche nature / chocolat bâtonnet Compote	Yaourt à boire Donuts	Compote à boire Quatre-quarts

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR














# PRINTEMPS



## LUNDI 27 AVRIL 2026 AU JEUDI 30 AVRIL 2026 SCOLAIRES



### MENU SEMAINE 18

COMPOSANTES	LUNDI 27/04/26	MARDI 28/04/26	MERCREDI 29/04/26	JEUDI 30/04/26	VENDREDI 01/05/26
			<b>VEGETARIEN</b>		
ENTREES	Pizza au fromage maison bio 		Salade verte bio 	Salade de blé composée et dés emmental	
PLATS	Roti de dinde sauce charcutière	Emincé de porc à la moutarde	Lasagnes végétariennes Bio 	Pilon de poulet bio sauce curry 	
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Brocolis bio 	Carottes fondantes et Céréales gourmandes 		Haricots verts bio aux petits oignons 	
FROMAGE		Fromage	Fromage		
DESSERTS	Compote de fruits 	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat	
Goûter			Pain au lait – chocolat Yaourt brassé nature		

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

