

Menu Avril 2026

	POTAGE	PLAT	DESSERT
Lu 30/03			
	Florentine 1-9	Filet de poulet 1 Choux-fleurs au beurre de ferme 7 Pomme nature	Fruit de saison
Ma 31/03			
	Tomates 1-9	Nouilles sautées à la chinoise 1-3-6-7	Biscuit 1-3-7
Me 1 avril			
	A l'oignon 1-9	Rosfib 1 Céleri rave à la crème 1-7-9 Pdt nature	Crème vanille 3-7
Je 2 avril			
	Carottes 1-9	Boudin 1-7 Compote de pommes Frites ou purée 7	Fromage blanc aux fruits 7
Ve 3 avril			
	Faubonne 9	Filet de poisson pané 1-3-5-4 Sauce provençale Blé 1	Fruit de saison
Sa 4 avril			
	Parisien 1-9	Oiseaux sans tête 1 Jardinière de légumes 7 Pdt nature	Liégeois 7
Di 5 avril			
	Laitue 1-9	Langue de bœuf Sauce madère 1-9 Pdt rissolées 5	Pâtisserie 1-3-7
Alternative Semaine 1	Saucisse * Compote * Pdt nature (du 30/03 au 05/04)		
Lu 6 avril			
	Consommé Aurore 1	Rôti de veau 1 Chicons Gratin dauphinois 7	Donuts 1-3-7

Ma 7 avril	Cresson	Pâtes carbonara 1-7-9	Fruit de saison
Me 8 avril	Céleri	Lard braisé 1 Potée de scaroles 7	Crème café 7
Je 9 avril	Panais 1-7-9	Boulettes sauce tomate 1 Frite ou riz	Fruit de saison
Ve 10 avril	  Andalou 1-9	Poisson blanc du jour 4 Petits légumes à la crème 7-9 Boulgour 1	Mousse au chocolat 7
Sa 11 avril	Dubary 1-9	Courgettes farcies 1-7 Coquillettes 1	Biscuit 1-3-7
Di 12 avril	Crème de tomates 1-7-9	Cailles sauce aux airelles 7 Pomme au four Pommes noisettes 3-5-7	Pâtisserie 1-7
Alternative Semaine 2	Filet de poulet * Carottes * Pdt nature (du 06/04 au 12/04)		
Lu 13 avril	Portugais 1-9	Paupiette ardennaise 1 Petits pois 7 Pdt nature	Fruit de saison
Ma 14 avril	Freneuse 1-9	Filet de poulet braisé 1 Potée de choux verts 7	Biscuit 1-3-7
Me 15 avril	Poireaux 1-9	Escalope de porc 1 Carottes sautées au thym 7 Pdt nature	Salade de fruits
Je 16 avril	 Carottes 1-9	Steack haché de volaille 1 Compote de pommes Frites ou purée maison 7	Yaourt de la ferme 7
Ve 17 avril	Cerfeuil 1-9	Pâtes au saumon 1-3-4-7 Sauce aurore 1-7	Fruit de saison

Sa 18 avril	Pois 1-9	Escalope panée 1-7 Haricots beurre 7 Pdt nature	Semoule de riz 7
Di 19 avril	Crème de champignons 1-9	Lapin Dijonnaise 1-7-10 Croquettes 1-3-7	Pâtisserie 1-3-7
Alternative Semaine 3	Boulettes * haricots verts * Pdt nature (du 13/04 au 19/04)		
Lu 20 avril	Vert pré 1-9	Fusilli bolognaise 1-7	Fruit de saison
Ma 21 avril	Potiron 1-9	Cordon bleu 1 Haricots verts 7 Riz	Biscuit 1-3-7
Me 22 avril	Andalou 1-9	Gigot d'agneau 1 Brocolis Pomme nature	Fromage blanc 7
Je 23 avril	Asperge 1-9	Poulet rôti 1 Crudités de saison 10 Frites ou pdt	Fruit de saison
Ve 24 avril	Gaspacho 1-9	Salade de thon 3-4 Crudités de saison 3-10 Frites ou pdt	Biscuit
Sa 25 avril	Parisien 1-9	Bœuf Stroganoff 1-7-10 Purée 7	Liégeois 3-7
Di 26 avril	Bouillon de légumes 1-9	Rôti de dinde Sauce aux pêches 1 Pdt duchesse 7	Pâtisserie 1-3-7
Alternative Semaine 4	Cordon bleu * Petits pois * Pdt nature (du 20/04 au 26/04)		
Lu 27 avril	Carottes 1-9	Crêpinettes de veau 1 Potée de poireaux 7	Fruits de saison

Ma 28 avril	Oignons 1-9	Foie Haricots beurre sautés 7 Pdt nature	Biscuit 1-3-7
Me 29 avril	Navets 1-9	Carbonnade de porc au curry 1-7 Riz	Glace 1-7
Je 30 avril	Brocolis 1-9	Saucisses de campagne 1 Compote de pommes Frites 5 ou Pdt nature	Fruits de saison
Ve 1 mai	  Portugais 1-9	Poisson blanc du jour 4 Légumes braisés Purée 7	Yaourt de la ferme 7
Sa 2 mai	Poireaux	Brochette de poulet 1 Ratatouille niçoise Pâtes 1	Crème moka 3-7
Di 3 mai	Courgettes 1-9	Steak 1 Courgettes sautées à l'ail Pdt rissolée 5	Pâtisserie 1-3-7
Alternative Semaine 5	Oiseaux sans tête * Carottes * Pdt nature (du 27/04 au 3/05)		



Issu de la pêche durable



Production ferme locale
développement
durable



Menu végétarien



Nouvelle recette

Allergènes : 1 Gluten | 2 Crustacés | 3 Œufs | 4 Poissons | 5 Arachides | 6 Soja | 7 Lait |

8 Fruits à coques | 9 Céleri | 10 Moutarde | 11 Sésame | 12 Sulfites | 13 Lupin | 14 Mollusques