





MENUS

30/03/2026 au 05/04/2026

MENU POISSON D'AVRIL

PÂQUES

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
CÉLERI RÉMOULADE	MÉDAILLON DE SURIMI	SAUMON FUMÉ BLINI ET SA CRÈME FOUETTÉE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	ENDIVES VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	PATÉ DE PÂQUES
ANDOUILLETTE	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA 	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE ESTRAGON	BOUDIN BLANC	DOS DE COLIN SAUCE CREVETTE	CÔTE ÉCHINE DE PORC SAUCE À L'ÉCHALOTTE	NAVARIN D'AGNEAU AU ROMARIN 
FRITES	CAROTTES PERSILLÉES	RIZ EN MARINIÈRE ET PETITS LÉGUMES 	PURÉE DE PETITS POIS	FONDUE DE POIREAUX	POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	MONT BLANC CAMEL EN POT	COUPE PECHE MELBA	FRUITS DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	FRUITS DE SAISON	NID DE PÂQUES AU CHOCOLAT
POTAGE SALADE VERTE	POTAGE POMMES DE TERRES VINAIGRETTE	POTAGE SALADE LAITUE	POTAGE BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE COLESLAW	POTAGE SALADE DE RIZ	VELOUTÉ DE TOMATE CAROTTES RÂPÉES
TRESSE DE VOLAILLE	JAMBON MACÉDOINE	LASAGNES	BOUCHÉE À LA REINE 	TORTILLA	POISSON PANÉ CITRON	TARTE AUX POIREAUX
SAMOS	BOURSIN	CAMEMBERT	TARTARE	RONDELET	VACHE QUI RIT	FROMAGE
COCKTAIL DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FLAMBY	FRUITS DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	COMPOTE



PLATS FAITS MAISON

SEMAINE
DE SUBSTITUTION

SEMAINE 2

SIGNATURE DIETETICIENNE

MENUS

06/04/2026 au 12/04/2026

LUNDI DE PÂQUES

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
OEUFS MIMOSA	AVOCAT MAYONNAISE	VELOUTÉ DE CAROTTES GINGEMBRE 🏠	SAUCISSON À L AIL	CONCOMBRES CIBOULETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE ALASKA
FLORENTINE DE SAUMON AUX ÉPINARDS	BOUDIN NOIR ET SA COMPOTÉE DE POMMES	POULET ROTI AUX HERBES	BOULETTES D'AGNEAU	PAELLA ROYALE 🏠	ROTI DE BŒUF MAITRE D'HOTEL	BŒUF 🏠 BOURGUIGNON
SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PRINTANIÈRE DE LEGUMES	TAJINE DE LÉGUMES ET SEMOULE	ET SON RIZ	HARICOTS VERTS	POMMES NOISETTE
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
CLOCHE DE PAQUES VANILLE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	CRÈME PISTACHE	POMME AU FOUR À LA CONFITURE 🏠	FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON 🏠	TARTE AU CITRON MERINGUÉE
POTAGE POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE TOMATES VINAIGRETTE	POTAGE PAMPLEMOUSSE	POTAGE SALADE DE MÂCHE	POTAGE MACÉDOINE DE LÉGUMES	POTAGE SALADE VERTE	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE DE PERLES
CAKE AU FROMAGE	RAVIOLIS AU BŒUF	CROISSANT AU JAMBON	TARTE THON TOMATE 🏠	ASSIETTE DE CHARCUTERIE SALADE VERTE	MOUSSAKA	COQUILLE DE LA MER
CROC LAIT	CHEVRETINE	SIX DE SAVOIE	PETIT MOULÉ FINES HERBES	CAMEMBERT	RONDELET AU BLEU	FROMAGE
FRUITS DE SAISON	PRUNEAUX AU SIROP	FRUITS DE SAISON	CRÈME CAFÉ EN POT CAFÉ	MOUSSE A LA FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	BANANE



PLATS FAITS MAISON

SEMAINE
DE SUBSTITUTION

SEMAINE 3

SIGNATURE DIETETICIENNE

MENUS

13/04/2026 au 19/04/2026

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
BETTERAVES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	TERRINE DE LAPIN	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE 🏠	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	ROSETTE	TERRINE D'AVOCAT
SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES 🏠	CABILLAUD SAUCE CITRON	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	JAMBON SAUCE PORTO	MOULES	PAUPIETTE DE LAPIN	CUISSE DE PINTADE AUX MARRONS
PURÉE DE COURGETTES	ÉPINARDS A LA CRÈME	SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES	FRITES	RATATOUILLE	PURÉE DE CÉLERIS
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX ŒUFS AU CAMEL EN POT	FRUITS DE SAISON	POMME CUITE AU FOUR ET GELÉE DE FRUIT	FRUITS DE SAISON	MOUSSE CITRON EN POT	BABA AU RHUM
POTAGE PIÉMONTAISE	POTAGE SALADE VERTE	POTAGE CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	POTAGE SALADE DE PATES	POTAGE PAMPLEMOUSSE	POTAGE CONCOMBRES A LA CRÈME	VELOUTÉ DE CRESSON SALADE DE MÂCHE
TOMATES FARCIES	PÂTES A LA 🏠 CARBONARA	RISOTTO A LA VOLAILLE 🏠	GRATIN DE CHÈVRE ET LÉGUMES 🏠	TORTILLA SAUCE TOMATE	QUICHE LORRAINE	PATÉ RICHELIEU
CROC LAIT	CHÈVRETINE	SIX DE SAVOIE	PETIT MOULÉ FINES HERBES	CAMEMBERT	RONDELET AU BLEU	FROMAGE
PANACOTTA AU COULIS DE FRUITS	FRUITS DE SAISON	SABLÉ ABRICOT	FRUITS DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	FRUITS DE SAISON	COMPOTE

🏠 PLATS FAITS MAISON

SEMAINE
DE SUBSTITUTION

SEMAINE 1

SIGNATURE DIETETICIENNE

MENUS

20/04/2026 au 26/04/2026

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE ECHALOTES ET BALSAMIQUE 	ŒUFS MAYONNAISE	PAMPLEMOUSSE	SALADE GREQUE 	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	MAQUEREAUX ET CITRON	ASPERGES VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE AUX PRUNEAUX	HACHIS PARMENIER 	FOIES DE VOLAILLES SAUCE CREME BALSAMIQUE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE ROQUEFORT	POISSON A LA BORDELAISE	POT AU FEU 	NAVARIN D'AGNEAU 
PATES	ET SA SALADE VERTE	HARICOTS ROUGES	TOMATES À LA PROVENCALE 	GRATIN DAUPHINOIS	ET SES LÉGUMES DE GARNITURE 	SEMOULE 
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
FRUITS DE SAISON	MIRABELLES AU SIROP	FRUITS DE SAISON	POINTE EXOTIQUE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	TARTE NOIX DE COCO
POTAGE SALADE DE LENTILLES	POTAGE COLESLAW	POTAGE TOMATES VINAIGRETTE	POTAGE SALADE VERTE	POTAGE PATÉ DE CAMPAGNE	POTAGE SALADE VERTE	VELOUTÉ CHAMPIGNONS RILLETES CORNICHONS
ROULADE DE JAMBON MACÉDOINE	CANNELONNIS	GRATIN DE BROCOLIS AU SAUMON 	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE BLANCHE ET RIZ 	LASAGNES ÉPINARDS RICOTTA	FEUILLETÉ DIVERS	JAMBON COQUILLETTES GRUYERE 
CHAVROUX	RONDELET AU NOIX	CHANTAILLOU AUX FINES HERBES	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ	KIRI	FROMAGE
BRIOCHE PERDUE	FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	CRÈME YABON AU CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT	BANANE