



Menus du 13 au 19 avril 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou taboulé Emincé de dinde pérézienne Brocolis Fromage Fromage blanc au coulis passion	Lundi 13	Potage Tartiflette/salade ou maïzena Fruit
Potage ou salade printemps Pot au feu Légumes Fromage Entremet café	Mardi 14	Potage Viande rissolée/légumes ou semoule de blé Cocktail de fruits
Potage ou salade sylvie Omelette aux champignons Haricots verts Fromage Fruit	Mercredi 15	Potage Harengs/pomme de terre vinaigrette ou semoule de riz Yaourt
Potage dubarry ou salade vendemiaire Sauté de veau mozart Endives Fromage Tiramisu	Jeudi 16	Potage Pâtes bolognese ou maïzena Fruit
Potage ou salade léa Brandade de poisson Salade Fromage Abricot au sirop	Vendredi 17	Potage Jambon/carottes ou semoule de blé Crème dessert vanille
Potage ou salade aurélie Chili con carné Riz basmati Fromage Fruit	Samedi 18	Potage Œufs durs/fondue de poireau ou semoule de riz Yaourt aux fruits
Entrée Poulet rôti Pomme de terre berrichonne Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 19	Potage Assiette anglaise ou maïzena Fruit

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Menus du 20 au 26 avril 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou toast chèvre, miel Saucisse grillée Brunoise provençale Fromage Yaourt ker ronan pitaya	Lundi 20	Potage Pâtes au saumon ou semoule de blé Fruit
Potage ou macédoine mayonnaise Bœuf bourguignon Frites Fromage Fruit	Mardi 21	Potage Omelette /purée de céleri ou semoule de riz Petits suisses
Potage ou salade suisse Sauté de veau aux pruneaux Chou de bruxelles Fromage Tarte pomme/rhubarbe	Mercredi 22	Potage Pilon de poulet/pomme de terre au four ou maïzena Fruit
Potage st germain ou guacamole avocat Poisson sauce crème de poireau Semoule Fromage Ananas rôti	Jeudi 23	Potage Boulette de bœuf/légumes grillés ou semoule de blé Yaourt
Potage ou salade mimoise Cuisse de lapin au chorizo Salsifis Fromage Mousse spéculos	Vendredi 24	Potage Quiche lorraine/salade ou semoule de riz Fruit
Potage ou chou-fleur vinaigrette Sauté de dinde à l'estragon Pâtes Fromage Fruit	Samedi 25	Potage Gratin de blettes au dés de jambon ou maïzena Fromage blanc aux fruits
Entrée Filet mignon Gratin dauphinois Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 26	Potage Galette paysanne/salade ou semoule de blé Compote pomme/famboise

Menu réalisé par une diététicienne dans le respect du Diagramme des Fréquences et du GEMRCN.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.

Merci de vous rapprocher du responsable de la cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent