



## Menus du 30 mars au 5 Avril 2026

Midi	Jour	Soir
Potage ou endives au bleu Goulash Haricots verts Fromage Gâteau de semoule	Lundi 30	Potage Croque-monsieur/salade ou maïzena Pruneaux au sirop
Potage ou salade provençale Tripes Pomme de terre Fromage Fruit	Mardi 31 Anniversaires	Potage Œufs florentine ou semoule de blé Yaourt
Potage ou salade katmandou Escalope viennoise Petits pois Fromage Flan pâtissier	Mercredi 1 <sup>er</sup>	Potage Gratin farci au thon ou semoule de riz Fruit
Potage potiron ou radis Cassoulet Fromage Fromage blanc aux mûres	Jeudi 2	Potage Courgette bolognaise ou maïzena Flan nappé
Potage ou salade Mary Aile de raie Purée de carottes Fromage Soupe de perle/ coco	Vendredi 3	Potage Jambon/pomme de terre sautées ou semoule de blé Fruit
Potage ou salade gruyère Sauté de dinde moutarde à l'ancienne Côtes de blettes Fromage Fruit	Samedi 4	Potage Surimi/macédoine ou semoule de riz Compote pomme pêche
Entrée Epaule d'agneau Pomme de terre grenaille Salade /fromage Pâtisserie	Dimanche 5 Pâques	Potage Lasagnes/salade 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 6 au 12 avril 2026

Midi	Jour	Soir
Poêlée de crevettes Rôti de porc Poêlée lyonnaise Fromage Ile flottante	Lundi 6 Férialé	Potage Jambon de dinde/haricots beurre ou semoule de blé Fruit
Potage ou salade d'agrumes Poisson sauce bonne femme Riz pilaf Fromage Rouelle de pomme	Mardi 7	Potage Tomate farcie ou semoule de riz Petits suisses aux fruits
Potage ou salade charcutière Cuisse de poulet curry coco Carottes vichy Fromage Yaourt ker ronan citron	Mercredi 8	Potage Crêpe de froment ou maïzena Fruit
Soupe d'oignons ou betteraves Hachis parmentier Salade Fromage Fruit	Jeudi 9	Potage Gratin courgette aubergine au chèvre ou semoule de blé Liégeois chocolat
Potage ou salade claudine Saucisse aux choux Fromage Crumble pomme framboise	Vendredi 10	Potage Risotto au poulet ou semoule de riz Fruit
Potage ou haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf niçois Pâtes Fromage Fruit	Samedi 11	Potage Pain de thon/salade ou maïzena Compote pomme/banane
Entrée Cuisse de canard aux poires Pomme de terre sarladaise Salade/fromage Pâtisserie	Dimanche 12	Potage Tarte de légumes/salade ou semoule de blé Yaourt aromatisé

*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*