



Semaine du 06 au 12 avril 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 6 avr.	Carottes cuites au cumin Cuisse de canette aux tomates séchées Riz BIO, asperges et parmesan façon risotto Saint Morêt BIO Quatre quart aux cramberries et pépites de chocolat maison	Macédoine de légumes vinaigrette Saumon sauce crème Epinards Yaourt BIO nature + sucre Banane BIO	Potage du jour
mardi 7 avr.	Blanc de poireaux, vinaigrette moutarde à l'ancienne Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Suisse nature BIO + sucre Pruneaux au sirop	Lentilles BIO vinaigrette Tarte aux champignons Haricots verts BIO persillés Vache qui rit BIO Liegeois café	Potage du jour
mercredi 8 avr.	Céleri râpé sauce fromage blanc et ciboulette Haut de cuisse de poulet LR sauce dijonnaise Brocolis / Riz Créole Maroilles AOP Crème dessert vanille BIO	Crêpe au fromage Cassiolette de la mer aux petits légumes et pommes de terre Plat complet Yaourt BIO à la vanille Pomme BIO	Potage du jour
jeudi 9 avr.	Quiche aux fromages rôti de veau sauce madère Carottes / rostis de pommes de terre Tomme noire IGP Abricots au sirop		Potage du jour
vendredi 10 avr.	Betteraves vinaigrette Filet de saumon MSC sauce à l'aneth, citron Chou fleur CE2 et pommes de terre bechamel yaourt aromatisé BIO Banane BIO	Salade de pommes de terre vinaigrette Steak haché de veau sauce brune Petits pois CE2 aux oignons Saint môret BIO Compote pomme framboise	Potage du jour
samedi 11 avr.	Haricots verts à l'échalote vinaigrette Fusilli BIO façon carbonara, emmental râpé fondue de poireaux Fromage blanc aux fruits Orange BIO	Chou rouge vinaigrette balsamique Omelette nature Pommes de terre vapeur Bleu AOP Fromage blanc BIO nature + sucre	Potage du jour
dimanche 12 avr.	Sardines Parmentier de canard Salade verte vinaigrette Cantal AOP Tarte myrtille		Potage du jour

sauvoureux

épice

équilibre