



Semaine du 13 au 19 avril 2026

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 13 avr.	Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau sauce bordelaise Haricots blancs façon grand mère / Carottes Mimolette BIO Flan chocolat	Brocolis vinaigrette à l'ail Rôti de porc LR sauce moutarde Purée de pommes de terre et navets Fromage blanc BIO nature + sucre Pomme BIO	Potage du jour
mardi 14 avr.	Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette Sauté de dinde LR aux olives Semoule BIO / cordiale de légumes Yaourt BIO à la vanille Liégeois café	Betteraves BIO vinaigrette au vinaigre de framboise Tarte chèvre, tomate et basilic Haricots verts persillés Gouda BIO Poire BIO	Potage du jour
mercredi 15 avr.	Oeuf dur BIO sauce cocktail Gratin de pommes de terre andouille et camembert Salade verte vinaigrette Yaourt BIO nature + sucre Flan chocolat	Céleri râpé sauce rémoulade Filet de colin MSC sauce dieppoise, citron Pôelée de légumes / pommes de terre Tomme noire IGP Banane BIO	Potage du jour
jeudi 16 avr.	Mélange carottes et chou blanc râpé façon coleslaw Boulettes au boeuf sauce milanaise Aubergines / Farfalles Coulommiers Tarte bourdaloue		Potage du jour
vendredi 17 avr.	Tarte aux légumes Filet de limande MSC sauce nantua, citron Brocolis / Pommes de terre Suisse nature Bio + sucre Crème dessert caramel	Salade iceberg, noix, vinaigrette Fève aux lards Haricots beurre Chanteneige BIO Compote pomme HVE	Potage du jour
samedi 18 avr.	Haricots verts BIO vinaigrette au persil Tomates farcies Riz Créole Bleu AOP Pomme BIO	Carottes râpées vinaigrette au xérès Lasagnes bolognaise Salade verte vinaigrette Suisses aux fruits Riz au lait	Potage du jour
dimanche 19 avr.	Rillettes de poisson Paleron braisé à l'estragon Flageolets / Carottes Saint nectaire AOP Eclair chocolat		Potage du jour

séjourneux

épice

équilibre