




Menus* du 06 avril au 12 avril 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Joyeuses Pâques

Feuilleté aux escargots
Navarin d'agneau 
Légumes verts
Pommes grenailles 
Fromage 
Feuillantine chocolat praliné





Mardi 07 avril

Surimi mayonnaise 
Blanquette de dinde 
Carottes persillées
Perli'blé
Fromage à tartiner
Fruit de saison 

Mercredi 08 avril

Céleri rémoulade 
Rôti de porc au jus 
Légumes rustiques
Fromage
Tarte aux poires

Jeudi 09 avril

Salade verte 
Garniture choucroute 
Choucroute
Pommes vapeur
Yaourt nature
Compote pomme – fraise  

Bon Appétit



Vendredi 10 avril

Pizza
Colin curry - coco 
Chou-fleur
Potatoes
Fromage 
Fruit de saison 

Samedi 11 avril

Terrine marché de Provence
Paupiette lapin moutarde 
Haricots beurre
Flageolets
Fromage 
Fruit de saison 

Dimanche 12 avril

Salade de museau 
Rôti de bœuf sce vin rouge 
Purée de pois cassés
Fromage
Pompe aux pommes

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale









Certification environnementale 2




Menus* du 13 avril au 19 avril 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 13 avril

Ballotine de dinde forestière 
Veau marengo  
Tomate rôtie
Fusillis 
Fromage 
Fruit de saison 






Mardi 14 avril

Salade de choux aux graines 
Côte de porc au jus  
Petits pois & carottes
Fromage
Gâteau aux pépites chocolat

Mercredi 15 avril



Clafoutis chèvre - basilic
Tomate farcie 
Riz créole 
Fromage 
Crème dessert praliné

Jeudi 16 avril

Pâté de foie
Dinde façon cajun  
Brocolis vapeur
Perli'blé 
Fromage  
Fraises au sucre

Bon Appétit

Vendredi 17 avril

Terrine aux 3 poissons
Quenelles sauce tomate
Champignons en persillade
Pommes vapeur
Fromage 
Fruit de saison 

Samedi 18 avril

Salami & beurre 
Poulet rôti  
Paëlla
Fromage
Mousse au citron

Dimanche 19 avril

Radis & beurre
Carbonnade flamande  
Légumes printaniers
Fromage
Crème aux œufs

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale





Certification environnementale 2

Menus* du 20 avril au 26 avril 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 20 avril

Crêpe aux champignons
Tortellinis de bœuf 
Garniture napolitaine
Fromage 
Fruit de saison



Mardi 21 avril

Salade verte - emmental
Bourguignon  
Haricots beurre
Potatoes
Fromage  
Compote pomme – fraise  

Mercredi 22 avril



Feuilleté hot dog 
Escalope de dinde viennoise 
Purée Pdt  & patate douce
Fromage 
Fruit de saison 

Jeudi 23 avril



Salade coleslaw 
Boulettes d'agneau 
Légumes piperade
Semoule 
Fromage 
Flan nappé caramel

Bon Appétit


Vendredi 24 avril

Rosette & beurre 
Filet de merlu sur lit de poireaux 
Riz
Yaourt aromatisé pêche 
Fruit de saison 

Samedi 25 avril

Œuf mayonnaise
Rosbeef à l'échalote 
Légumes rustiques
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 26 avril

Endives en salade
Joue de porc aux pruneaux 
Navets sautés
Pommes boulangères
Fromage
Pêcher

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale






Certification environnementale 2

Menus* du 27 avril au 03 mai 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 27 avril

Radis & beurre
Rôti de dinde tandoori 
Brocolis vapeur
Pennes 
Fromage 
Liégeois au chocolat

Mardi 28 avril

Salade de lentilles aux légumes
Mijoté de canard 
Carottes à la crème 
Fromage  
Fruit de saison 

Mercredi 29 avril





Quiche à la volaille 
Moussaka 
Riz créole 
Fromage 
Fraises au sucre

Jeudi 30 avril

Betteraves en vinaigrette
Porc aux olives 
Salsifis
Flageolets
Fromage
Crème dessert vanille 

Bon Appétit



Vendredi 01 mai

Mousseron de canard 
Daurade à l'ail & basilic 
Salade verte 
Gratin dauphinois
Fromage 
Tartelette pêche - framboise

Samedi 02 mai

Croisillon chèvre & miel
Omelette aux Pdt
Ratatouille
Fromage blanc
Fruit de saison

Dimanche 03 mai

Terrine de saumon fumé au citron
Cuisse de poulet 
Légumes verts
Pommes grenailles
Fromage 
Ile flottante

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2