




# LE MENU DE LA SEMAINE



**SEMAINE**  
Du 01 avril au 05 avril



LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
	 <p>Nid de paques</p> <p>Crudités aux pois chiches</p>			 <p>Paté de foie et cornichons</p>  <p>Radis croque au sel</p>
	<p>Filet de poulet sauce crème</p> <p>Sauté de veau printanier</p>		<p>Pennes aux légumes et amandes</p> <p>Omelette au fromage </p>	<p>Filet de lieu noir à la ciboulette </p> <p>Joue de bœuf façon bourguignonne </p>
	<p>Riz primavera</p> <p>Petits pois et jeunes carottes</p>		<p>Pennes</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Pommes de terre gratinées</p> <p>Epinards au jus</p>
	<p>Œuf de paques</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage fondu le carré</p>	
	 <p>Peche au sirop</p> <p>Mousse chocolat et framboise</p>		<p>Fromage blanc aux fraises</p> <p>Choux vanille façon profiteroles</p>	 <p>Corbeille de fruits</p> <p>Liegeois vanille</p>

**Légende**

 Origine France	 Plat végétarien	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
---	--	---

# LE MENU DE LA SEMAINE



**SEMAINE**  
Du 22 avril au 26 avril



LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
	Macédoine vinaigrette  Salade coleslaw			Salade trois couleurs ( concombre, radis , mais)  Carottes rapées sauce vinaigrette à l orange 
Paupiette de veau au jus  Escalope de volaille aux épices tandoori	Frittata aux coquillettes   Colombo de quinoa aux carottes et fromage de chèvre		escalope de porc aux olives   Sauté de bœuf provençal	Filet de hoki sauce safranée   Quiche lorraine
Chou fleur sauté au curry  Blé	Coquillettes  Carottes persillées		poelée de navets  Purée de pommes de terre	Riz aux petits pois  Panaché de salades 
 Fromage tendre carré  yaourt aromatisé			 Yaourt nature sucre  emmental	
Banane miroir  Compote pomme/peche	 Crème dessert chocolat  Riz au lait		 Mousse straciatella  Gateau au chocolat	Fromage blanc aux mangues  Ile flottante

## Légende



Origine France



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



## SEMAINE Du 29 avril au 03 mai



LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
	 Chou blanc au curry Salade de tomates aux éclats de maïs		Radis à la croque au sel  Betteraves persillées	
Estouffade de bœuf aux carottes Saucisse de toulouse 	Filet de poulet sauce moutarde Omelette au fromage		Gnocchis fromage italien Clafoutis provençal 	Poisson meunière et citron  Roti de veau au jus estragon 
Haricots beurre pommes de terre persillées	Boughour pilaf Epinards au jus		Ratatouille	Tortis Petits pois et jeunes carottes
 Emmental yaourt aromatisé				Yaourt aromatisé  Samos
Banane Beignet aux pommes	 Crème dessert vanille Mousse saveur crème brûlée		Tarte aux pommes Flan caramel	Pastèque  Corbeille de fruits

### Légende

 Origine France	 Plat végétarien	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
---	--	---