



1er et 2 avril 2023

	Menu A	Menu Petit Appétit
samedi 1 avril	POTAGE DOUCEUR DE LEGUMES VERTS BIO (BOL) POMMES DE TERRE AUX HARENGS PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE MIMOLETTE (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE MIMOLETTE (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON ☐
dimanche 2 avril	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE VERTE ET ASPERGES VINAIGRETTE CASSOULET TOULOUSAIN ☐ CANTAL (PORTION) ☐ BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DU CHEF	CASSOULET TOULOUSAIN ☐ CANTAL (PORTION) ☐ BROWNIE CHOCOLAT ET NOIX DU CHEF



Semaine du 03 au 09 Avril 2023

	Menu A	Menu B	Menu Petit Appétit
lundi 3 avril	CRÈME DE PETITS POIS CERVELAS ET CORNICHONS SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE BROCOLIS EDAM (PORTION) ☐ CAKE AUX AMANDES DU CHEF ☐	CRÈME DE PETITS POIS BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE DE FRANCFORT SCE BRUNE PURÉE DE LÉGUMES ☐ EDAM (PORTION) ☐ MOUSSE CHOCOLAT	SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE BROCOLIS EDAM (PORTION) ☐ CAKE AUX AMANDES DU CHEF ☐
mardi 4 avril	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE TABOULÉ BIO A LA MENTHE COTE DE PORC SAUCE FORESTIERE HARICOTS PLATS CAMEMBERT (PORTION) ☐ CRÈME CAMEL	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE SCE BERCY POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAMEMBERT (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON	COTE DE PORC SAUCE FORESTIERE HARICOTS PLATS CAMEMBERT (PORTION) ☐ CRÈME CAMEL ☐
mercredi 5 avril	POTAGE JARDINIERE DE LEGUMES BIO (BOL) CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE BOULETTE AU VEAU SAUCE AU POIVRE COQUILLETES BIO SUISSE NATURE (POT) ☐ COMPOTE POMME-FRAISE	POTAGE JARDINIERE DE LEGUMES BIO (BOL) MACEDOINE MAYONNAISE JAMBON BRAISÉ SCE PORTO PUREE DE CAROTTES SUISSE NATURE (POT) ☐ CREME DESSERT CHOCOLAT	BOULETTE AU VEAU SAUCE AU POIVRE COQUILLETES BIO SUISSE NATURE (POT) ☐ COMPOTE POMME-FRAISE ☐
jeudi 6 avril LYON	CRÈME DUBARRY ROSETTE ET CORNICHONS QUENELLE DE BROCHET A LA LYONNAISE RIZ DE CAMARGUE FROMAGE BLANC AUX HERBES ☐ POIRE AU VIN	CRÈME DUBARRY SALADE DE LENTILLES TARTE PROVANÇALE HARICOTS BEURRE / COMPOTES POMMES ☐	QUENELLE DE BROCHET A LA LYONNAISE RIZ DE CAMARGUE FROMAGE BLANC AUX HERBES POIRE AU VIN ☐
vendredi 7 avril	CRÈME DE CHAMPIGNONS TERRINE DE CAMPAGNE CASSOLETTE DE COLIN AU CITRON POMMES DE TERRE /EPINARD SAINT PAULIN (PORTION) ☐ PARIS BREST	CRÈME DE CHAMPIGNONS BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE ALOUETTE DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON	CASSOLETTE DE COLIN AU CITRON POMMES DE TERRE /EPINARD SAINT PAULIN (PORTION) ☐ PARIS BREST ☐
samedi 8 avril	POTAGE CAROTTES ET POINTE DE CRÈME BIO (BOL) RADIS ROSE RÂPÉS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUCISSE DE TOULOUSE PURÉE DE POIS CASSÉS BIO FROMAGE FRAIS (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON		SAUCISSE DE TOULOUSE PURÉE DE POIS CASSÉS BIO FROMAGE FRAIS (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON ☐
dimanche 9 avril	POTAGE PARMENTIER RILLETES DE THON ET SAUMON FUMÉ BOEUF MODE CAROTTES / PDT SAINT NECTAIRE (PORTION) ☐ DESSERT DE PAQUES		BOEUF MODE CAROTTES / PDT SAINT NECTAIRE (PORTION) ☐ DESSERT DE PAQUES ☐



Semaine du 10 au 16 Avril 2023

	Menu A	Menu B	Menu Petit Appétit
lundi 10 avril	POTAGE DE LAITUE SALADE DE PERLES AU SURIMI VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET À LA MEXICAINE PETIT POIS AUX OIGNONS BIRE (PORTION) ☐ CRUMBLE AUX POIRES DU CHEF ☐	POTAGE DE LAITUE CHOUX FLEURS SCE COCKTAIL CANNELLONNI / / YAOURT NATURE ☐	CUISSÉ DE POULET À LA MEXICAINE PETIT POIS AUX OIGNONS BIRE (PORTION) CRUMBLE AUX POIRES DU CHEF ☐
mardi 11 avril	POTAGE MARAICHER MACÉDOINE DE LÉGUMES PETIT SALÉ AUX LENTILLES BIO / PDT GOUDA (PORTION) ☐ COMPOTE POMME-BANANE ☐	POTAGE MARAICHER CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU PURÉE DE LÉGUMES GOUDA (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON ☐	PETIT SALÉ AUX LENTILLES BIO / PDT GOUDA (PORTION) COMPOTE POMME-BANANE ☐
mercredi 12 avril	POTAGE DE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO (BOL) BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE LÉGUMES BLANQUETTE FROMAGE FONDU (PORTION) ☐ MOUSSE AU CHOCOLAT ☐	POTAGE DE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO (BOL) HARICOTS VERTS VINAIGRETTE GRATIN MACARONIS DÈS DE VOLAILLE FROMAGE FONDU (PORTION) ☐ GAUFRE LIEGEOISE ☐	ÉMINCÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE LÉGUMES BLANQUETTE FROMAGE FONDU (PORTION) MOUSSE AU CHOCOLAT ☐
jeudi 13 avril CHAMPAGNE ARDENNE	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE VERTE ET LARDONS ET VINAIGRETTE DOSETTE BOUDIN BLANC SAUCE SUPREME ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS DUO DE FROMAGES ☐ TARTE AU QUEMEU (TARTE AU FROMAGE BLANC)	VELOUTÉ D'ASPERGES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE OMELETTE AU FROMAGE BROCOLIS / YAOURT AROMATISÉ ☐	BOUDIN BLANC SAUCE SUPREME ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS DUO DE FROMAGES TARTE AU QUEMEU ☐ (TARTE AU FROMAGE BLANC)
vendredi 14 avril	POTAGE D'ENDIVES QUICHE A L'OIGNON MARMITE DE HARENGS AUX POIREAUX LÉGUMES DU POT BLEU (PORTION) ☐ COMPOTES ☐	POTAGE D'ENDIVES TABOULÉ ORIENTAL BOUL' AGNEAU SCE PROVANÇALE COURGETTES / PDT BLEU (PORTION) ☐ MUFFIN AU CHOCOLAT ☐	MARMITE DE HARENGS AUX POIREAUX LÉGUMES DU POT BLEU (PORTION) COMPOTES ☐
samedi 15 avril	POTAGE DOUCEUR DE LEGUMES VERTS BIO (BOL) CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AUX HERBES PENNES FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE MIMOLETTE (PORTION) FRUIT DE SAISON ☐		PENNES FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE MIMOLETTE (PORTION) FRUIT DE SAISON ☐
dimanche 16 avril	CRÈME DE POTIRON SALADE VERTE AUX GÉSISERS ET VINAIGRETTE (DOSETTE) PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS / CANTAL (PORTION) ☐ GATEAU BASQUE		PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS / CANTAL (PORTION) GATEAU BASQUE ☐



Semaine du 17 au 23 Avril 2023

	Menu A	Menu B	Menu Petit Appétit
lundi 17 avril	CRÈME DE PETITS POIS QUICHE AUX ASPERGES SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CUMIN LÉGUMES COUSCOUS EDAM (PORTION) ☐ LIEGEOIS CHOCOLAT	CRÈME DE PETITS POIS ENDIVES VINAIGRETTE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE A L'ITALIENNE EDAM (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU CUMIN LÉGUMES COUSCOUS EDAM (PORTION) LIEGEOIS CHOCOLAT ☐
mardi 18 avril	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE MÉLANGE CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉES FACON COLESLAW ÉMINCÉ DE POULET SAUCE SUPREME COQUILLETES BIO SUISSE NATURE (POT) ☐ CRÈME DESSERT CAFÉ	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE DE FRANCFORT PURÉE DE LÉGUMES SUISSE NATURE (POT) ☐ MOUSSE CHOCOLAT	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE SUPREME COQUILLETES BIO SUISSE NATURE (POT) CRÈME DESSERT CAFÉ ☐
mercredi 19 avril	POTAGE DE LENTILLES VERTES ET PETITS LÉGUMES BIO (BOL) SALADE DE FENOUIL AUX POMMES GRATIN DE CHOU FLEUR POMMES DE TERRE ET JAMBON CAMEMBERT (PORTION) ☐ TARTE NOIX DE COCO	POTAGE DE LENTILLES VERTES ET PETITS LÉGUMES BIO (BOL) BETTERAVES VINAIGRETTE QUICHE PROVENÇALE JULIENNE DE LÉGUMES CAMEMBERT (PORTION) ☐ CREME DESSERT VANILLE	GRATIN DE CHOU FLEUR POMMES DE TERRE ET JAMBON CAMEMBERT (PORTION) ☐ TARTE NOIX DE COCO
jeudi 20 avril BRETAGNE	CRÈME DUBARRY RILLETTE DE SAUMON GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) DUO DE FROMAGES ☐ FAR BRETON	CRÈME DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CERVELAS OBERNOIS POMMES RISSOLÉES / FRUIT DE SAISON ☐	GALETTE SARRASIN GARNIE AU POULET SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE) DUO DE FROMAGES FAR BRETON ☐
vendredi 21 avril	CRÈME DE CHAMPIGNONS RADIS ROSES RÂPÉS VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN (PORTION) ☐ PARIS BREST	CRÈME DE CHAMPIGNONS MACEDOINE MAYONNAISE JAMBON BRAISÉ PURÉE DE CAROTTES SAINT PAULIN (PORTION) ☐ CREME DESSERT CHOCOLAT	DOS DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN (PORTION) PARIS BREST ☐
samedi 22 avril	POTAGE CAROTTES ET POINTE DE CREME (BOL) MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉS VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMME DE TERRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (PORTION) COMPOTE DE POMMES BIO ☐		BOUDIN NOIR AUX POMMES PURÉE DE POMME DE TERRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (PORTION) COMPOTE DE POMMES BIO ☐
dimanche 23 avril	POTAGE PARMENTIER PATÉ EN CROUTE JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS VERTS BIO SAINT NECTAIRE (PORTION) ☐ ECLAIR CAFÉ		JOUE DE PORC CONFITE HARICOTS VERTS BIO SAINT NECTAIRE (PORTION) ECLAIR CAFÉ ☐



du 24 avril au 30 avril 2023

	Menu A	Menu B	Menu Petit Appétit
LUNDI	CRÈME DE CHAMPIGNONS RADIS ROSES ET BEURRE QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM (PORTION) ☐ YAOURT AROMATISE ☐	CRÈME DE CHAMPIGNONS MACEDOINE MAYONNAISE PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE AUX OIGNONS CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE EDAM (PORTION) ☐ CREME DESSERT CHOCOLAT ☐	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AURORE RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM (PORTION) ☐ YAOURT AROMATISE ☐
MARDI	POTAGE PRINTANIER SALAMI, CORNICHONS NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM COTES DE BLETES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES CAMEMBERT (PORTION) ☐ TARTE AU FLAN ☐	POTAGE PRINTANIER BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CAMEMBERT (PORTION) ☐ FRUIT DE SAISON ☐	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM COTES DE BLETES ET PDT GRATINÉES CAMEMBERT (PORTION) ☐ TARTE AU FLAN ☐
MERCREDI	POTAGE DE CAROTTE ET POINTE DE CRÈME BIO HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE NAPOLITAINE CHANTAILLOU NATURE ☐ FRUITS DE SAISON ☐	POTAGE DE CAROTTE ET POINTE DE CREME BIO SALAMI (TRANCHÉ) ET CORNICHONS QUICHE AU FROMAGE PRINTANIERE DE LÉGUMES CHANTAILLOU NATURE ☐ YAOURT AUX FRUITS ☐	TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE NAPOLITAINE CHANTAILLOU NATURE ☐ FRUITS DE SAISON ☐
JEUDI	POTAGE PARMENTIER CERVELAS CHOUROUTE GARNIE ☐ DUO DE FROMAGES (MUNSTER AOP) GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	POTAGE PARMENTIER SALADE COLESLAW GRATIN DE MACARONIS AUX DES DE VOLAILLE DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE ☐	CHOUROUTE GARNIE ☐ DUO DE FROMAGES (MUNSTER AOP) GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF
VENDREDI	CRÈME DUBARRY BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL (PORTION) ☐ MOUSSE CHOCOLAT ☐	CRÈME DUBARRY CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE VBF / EMMENTAL (PORTION) ☐ FROMAGE BLANC SUCRÉ ☐	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL (PORTION) ☐ MOUSSE CHOCOLAT ☐
SAMEDI	POTAGE DOUCEUR DE LEGUMES VERT BIO SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC BOULETTE AU BOEUF SAUCE AUX OLIVES HARICOTS PLATS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES (PORTION) ☐ COMPOTE POMME BIO ☐		BOULETTE AU BOEUF SAUCE AUX OLIVES HARICOTS PLATS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMME BIO ☐
DIMANCHE	CRÈME DE PETITS POIS MOUSSE DE FOIE, CORNICHONS PARMENTIER DE CANARD SAINT NECTAIRE A.O.P (PORTION) ☐ ECLAIR AU CAFE ☐		PARMENTIER DE CANARD SAINT NECTAIRE A.O.P (PORTION) ☐ ECLAIR AU CAFE ☐