SEMAINE N°14 du 01 avril au 07 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	1 Avril 2024	2 Avril 2024	3 Avril 2024	4 Avril 2024	5 Avril 2024	6 Avril 2024	7 Avril 2024
	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel
	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne
Repas élaborés par la diététicienne	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**
	Terrine de Pâques aux œufs	Salade Italienne	Trio tomate/concombre/maïs	Oeuf dur sur macédoine	Salade du nord	Salade Marine	Terrine de légumes provençale
	Pavé de thon	Aiguillettes de poulet	Cassoulet	Mijoté de bœuf forestière	Sauté de dinde aux olives	Rôti de porc aux champignons	Poitrine de veau farcie
	Pommes dauphines	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs	Chou fleur au beurre	Spaghettis	Poêlée de carottes	Pomme rosti/tomate provençale
	Crottin Charentais	Fromage blanc fruité	Yaourt aux fruit entiers	Chèvre sec	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier	Morbier
	Tarte au citron	Crème dessert café	Mousse chocolat	Poire	Chou crème vanille	Crème dessert praliné	Millefeuille
	Menu Equilibre N° 2	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**
	Taboulé	Pâté de foie/cornichon	Friand viande	Betteraves rouges vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Tomate/échalottes	Piémontaise
	Filet migon	Matelotte de poisson	Cuisse de poulet rôti	Boudin noir au four	Filet du marché	Ragout de gésiers	Cuisse de canette à la mandarine
	Champignons à l'ail	Riz créole	Courgettes à l'ail	Pommes vapeur	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
	Rondelé fleur de sel	Brie	Petit suisse aromatisé	Yaourt saveur fruits	Tomme blanche	Fromage blanc	Bleuet des prairies
	Orange	Mouliné pommes/framboises	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat	Kiwi	Marmelade de pêches	Flan pâtissier
	Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage de légumes	Poireaux pomme de terre
ENTREES	Râpé de chou blanc	Mélange du pêcheur	Céleri rémoulade	Pâté de tête oignons rouges	Râpé de fenouil à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Pâté de campagne
	Terrine de Pâques aux œufs	Salade Italienne	Trio tomate/concombre/maïs	Oeuf dur sur macédoine	Salade du nord	Salade Marine	Terrine de légumes provençale
	Crèpe goût fromage	Concombre ciboulette	Saucisson ail/beurre	Carottes râpées	Quiche Lorraine	Rillettes	Salade Crétoise
	Taboulé	Pâté de foie/cornichon	Friand viande	Betteraves rouges vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Tomate/échalottes	Piémontaise
VIANDES / POISSONS	Fricadelle de bœuf sauce tomate	Côte de porc aux herbes	Gratin de la mer aux moules	Saucisses de volaille	Palette à la diable	Quenelles sauce nantua	Chou farci
	Pavé de thon	Aiguillettes de poulet	Cassoulet	Mijoté de bœuf forestière	Sauté de dinde aux olives	Rôti de porc aux champignons	Poitrine de veau farcie
	Filet migon	Matelotte de poisson	Cuisse de poulet rôti	Boudin noir au four	Filet du marché	Ragout de gésiers	Cuisse de canette à la mandarine
	Paupiette de volaille	Cannelonis	Keftas d'agneau	Maquereau à la tomate au four	Omelette à l'Espagnole	Steak haché au poivre	Beignets de colin
GARNITURES	Navets au jus	Coquillettes au beurre	Haricots verts persillés	Lentilles	Ratatouille	Boulgours aux dés de poivron	Endives braisées
	Pommes dauphines	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs	Chou fleur au beurre	Spaghettis	Poêlée de carottes	Pomme rosti/tomate provençale
	Champignons à l'ail	Riz créole	Courgettes à l'ail	Pommes vapeur	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
	Petits pois cuisinés	Salade d'endives	Semoule	Poêlée gala	Riz blanc	Haricots beurre	Tortis au beurre
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt saveur fruits	Cantadou	Camembert	Fromage blanc nature	Cantafrais	Saint-Paulin	Tartare ail et fines herbes
	Crottin Charentais	Fromage blanc fruité	Yaourt aux fruit entiers	Chèvre sec	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier	Morbier
	Rondelé fleur de sel	Brie	Petit suisse aromatisé	Yaourt saveur fruits	Tomme blanche	Fromage blanc	Bleuet des prairies
	Petit suisse nature	Yaourt nature	Vache qui rit	Chanteneige	Yaourt nature	Carré frais	Yaourt nature
DESSERTS / FRUITS	Compote pommes/abricots	Pomme	Flan nappage caramel	Donuts	Liégeois caramel	Orange	Mousse citron
	Tarte au citron	Crème dessert café	Mousse chocolat	Poire	Chou crème vanille	Crème dessert praliné	Millefeuille
	Orange	Mouliné pommes/framboises	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat	Kiwi	Marmelade de pêches	Flan pâtissier
	Liégeois Café	Petit pot fruits rouges	Banane	Semoule au lait	Compote pommes/coings	Beignet	Pomme

SEMAINE N°15 du 08 avril au 14 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	8 Avril 2024	9 Avril 2024	10 Avril 2024	11 Avril 2024	12 Avril 2024	13 Avril 2024	14 Avril 2024
	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel	pain individuel
	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne	pain de campagne
Repas élaborés par la diététicienne	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**	**Menu Equilibre N° 1**
	Salade Marco Polo	Salade du Périgord(gésiers/h-vert)	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
	Filet de dinde rôti estragon	Blanquette marine	Goulash de bœuf	Echine de porc braisée	Poulet rôti "maison"	Paupiette de veau au Porto	Lapin à la printanière
	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au jus	Petits coco Vendéen	Petits légumes cuisinés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
	Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt bio fermier	Saint-Paulin	Petit suisse nature	Fromage blanc	St Nectaire
	Tarte aux pommes	Mouliné pommes/framboises	Mousse chocolat	Pomme	Paris-Brest	Marmelade de pêches	Clafoutis abricots
	Menu Equilibre N° 2	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**	**Menu Equilibre N° 2**
	Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Saucisson ail	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Cervelas	Accras de morue
	Andouillette grillée	Coq au vin	Darne de merlu sauce Hollandaise	Fricadelle de bœuf marchand de vin	Rognons à la moutarde	Saumonette Nantua	Rôti de bœuf au jus
	Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Côtes de blettes	Riz blanc	Tombé de poireaux à la creme	Pommes noisette
	Cantadou	Edam	Petit suisse aromatisé	Rondelé fleur de sel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Morbier
	Banane	Feuilleté abricots	Compote de poires	Semoule au lait	Poire	Cake citron	Tarte chocolat
	Potage du jardinier	Soupe de cresson	Potage du chef	Crème de volaille	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson
ENTREES	Chorizo	Salade d'endives	Croisillon Dubarry	Chou rouge râpé	Museau de porc à la Lyonnaise	Poireaux vinaigrette	Salade Italienne
	Salade Marco Polo	Salade du Périgord(gésiers/h-vert)	Salade Nordique	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates et concombre	Champignons persillés
	Friand goût fromage	Salade Océane	Concombre à la crème	Pâté de foie	Quiche Lorraine	Terrine de légumes	Jambon blanc macédoine
	Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Saucisson ail	Salade du pêcheur	Carottes râpées	Cervelas	Accras de morue
VIANDES / POISSONS	Spaghetti bolognaise (plat unique)	Côte de porc aux herbes	Haché de poulet	Filet de colin meunière	Brun de veau sauce Robert	Escalope de porc au jus clair	Cabillaud au beurre fondu
	Filet de dinde rôti estragon	Blanquette marine	Goulash de bœuf	Echine de porc braisée	Poulet rôti "maison"	Paupiette de veau au Porto	Lapin à la printanière
	Andouillette grillée	Coq au vin	Darne de merlu sauce Hollandaise	Fricadelle de bœuf marchand de vin	Rognons à la moutarde	Saumonette Nantua	Rôti de bœuf au jus
	Calamar à la romaine	Oeuf dur sauce Mornay	Pavé de jambon	Sauté de foies de volaille aux oignons	Poisson pané citron	Nuggets de poulet	Cervelas orloff
GARNITURES	Spaghettis	Purée de brocolis	Lentilles au jus	Epinards	Purée	Endives meunière	Légumes grillés
	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Carottes au jus	Petits coco Vendéen	Petits légumes cuisinés	Tortis au beurre	Poêlée de légumes verts
	Flageolets	Cœur de céleri braisé	Poêlée Italienne	Côtes de blettes	Riz blanc	Tombé de poireaux à la creme	Pommes noisette
	Jardinière de légumes	Riz au curry	Haricots beurre	Pommes vapeur	Ratatouille	Poêlée de céréales	Courgettes poêlées
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt saveur fruits	Vache qui rit	Chèvre sec	Yaourt sucré	Cantafrais	Pyrénées	Tartare ail et fines herbes
	Camembert	Fromage blanc fruité	Yaourt bio fermier	Saint-Paulin	Petit suisse nature	Fromage blanc	St Nectaire
	Cantadou	Edam	Petit suisse aromatisé	Rondelé fleur de sel	Emmental	Fromage blanc aux fruits	Morbier
	Petit suisse	Yaourt nature	Chanteneige	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Cotentin	Petit suisse
DESSERTS / FRUITS	Flan vanille nappage caramel	Poire	Beignet framboise	Ananas au sirop	Crème dessert caramel	Pomme	Compote pommes/pruneaux
	Tarte aux pommes	Mouliné pommes/framboises	Mousse chocolat	Pomme	Paris-Brest	Marmelade de pêches	Clafoutis abricots
	Banane	Feuilleté abricots	Compote de poires	Semoule au lait	Poire	Cake citron	Tarte chocolat
	Compote de poires	Mousse citron	Orange	Petit pot spéculos	Compote pommes/cassis	Flan pâtissier	Orange