SEMAINE N°16 du 15 avril au 21 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	15 Avril 2024	16 Avril 2024	17 Avril 2024	18 Avril 2024	19 Avril 2024	20 Avril 2024	21 Avril 2024
	pain individuel pain de campagne	pain individuel pain de campagne	pain individuel pain de campagne	pain individuel pain de campagne	pain individuel pain de campagne	pain individuel pain de campagne	pain individuel 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 du pêcheur	Taboulé	Salade Lorraine	Duo rémoulade	Betteraves rouges	Œuf en gelée	Salade de cœur d'artichaud
	Chipolatas aux herbes	Paleron de bœuf printanier	Poisson du marché beurre blanc	Filet de poulet aux épices d'Orient	Couscous merguez /boulette	Rôti de bœuf au jus	Canard mijoté
	Lentilles cuisinées	Poêlée du terroir	Pommes sautées	Poêlée de salsifis et champignons	Semoule	Poêlée de navets	Poêlée Italienne
	Kiri	Yaourt aux fruits	Tomme grise	Petit suisse aromatisé	Cantafrais	Camembert	Crottin Charentais
	Crème dessert praliné	Crumble	Semoule au lait	Poire	Grillé aux pommes	Cocktail fruits exotiques et ananas	Bavarois framboises
	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**
	Salade Coleslaw	Râpé de betteraves rouges	Salade terre et mer	Pâté de foie	Carottes râpées	Poireau vinaigrette	Pâté en croûte
	Escalope de dinde à la crème	Araignée de porc	Foie de veau aux oignons	Tilapia sauce tomate	Cuisse de poulet rôti	Palette à la Provençale	Cabillaud printanier
	Haricots-verts	Petits pois	Chou fleur cuisiné	Pâtes aux dés de poivrons et tomates	Poêlée maraîchère	Quinoa aux dés de légumes	Pomme duchesse/cœur céleri
	Mimolette	Vache picon	Yaourt saveur fruits	Gouda	Fromage blanc sucré	Carré frais	Chèvre sec
	Kiwi	Cocktail de fruits à la vanille	Tarte Normande	Mousse chocolat	Orange	Liégeois vanille	Paris-Brest
	Mouliné butternut	Potage du jardinier	Soupe au chou	Potage du chef	Crème Dubarry	Potage légumes	Velouté de céleri
ENTREES	Mortadelle	Pistoles de boudin noir	Friand	Salade de lentilles	Salade brésilienne	Saucisson à l'ail	Radis
	Salade du pêcheur	Taboulé	Salade Lorraine	Duo rémoulade	Betteraves rouges	Œuf en gelée	Salade de cœur d'artichaud
	Salade Marco Polo	1/2 œuf sur compotée de tomates	Céleri citronné	Macédoine mayonnaise	Andouille	Tomate échalote	Pizza
	Salade Coleslaw	Râpé de betteraves rouges	Salade terre et mer	Pâté de foie	Carottes râpées	Poireau vinaigrette	Pâté en croûte
VIANDES / POISSONS	Moussaka de bœuf	Tomate farcie	Rôti de porc	Saucisse de bœuf	Lasagne de poisson	Cordon bleu	Escalope de porc
	Chipolatas aux herbes	Paleron de bœuf printanier	Poisson du marché beurre blanc	Filet de poulet aux épices d'Orient	Couscous merguez /boulette	Rôti de bœuf au jus	Canard mijoté
	Escalope de dinde à la crème	Araignée de porc	Foie de veau aux oignons	Tilapia sauce tomate	Cuisse de poulet rôti	Palette à la Provençale	Cabillaud printanier
	Moules au curry	Gratin de poisson	Haché de poulet	Petit brun de veau	Rognons sauce au vin	Maquereau au four	Oeuf dur Mornay
GARNITURES	XXXXX	Coquillettes	Carottes et oignons poêlés	Purée de pois cassé	Salade d'endives	Poêlée parmentière	Jardinière de légumes
	Lentilles cuisinées	Poêlée du terroir	Pommes sautées	Poêlée de salsifis et champignons	Semoule	Poêlée de navets	Poêlée Italienne
	Haricots-verts	Petits pois	Chou fleur cuisiné	Pâtes aux dés de poivrons et tomates	Poêlée maraîchère	Quinoa aux dés de légumes	Pomme duchesse/cœur céleri
	Purée de pommes de terre	Céleri branche	Riz créole	Ratatouille	Pommes vapeur	Côtes de blettes au jus	Pommes rissolées
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc	Bleu du Poitou	Cantadou	Yaourt nature	Brie	Petit suisse	Yaourt
	Kiri	Yaourt aux fruits	Tomme grise	Petit suisse aromatisé	Cantafrais	Camembert	Crottin Charentais
	Mimolette	Vache picon	Yaourt saveur fruits	Gouda	Fromage blanc sucré	Carré frais	Chèvre sec
	Yaourt saveur fruits	Petit suisse	Fromage balnc	Vache qui rit	Yaourt sucré	Yaourt saveur aux fruits	Cotentin
DESSERTS / FRUITS	Chou à la crème	Banane	Compote pommes/abricots	Petit pot praliné	Abricots au sirop	Kiwi	Riz nappage caramel
	Crème dessert praliné	Crumble	Semoule au lait	Poire	Grillé aux pommes	Cocktail fruits exotiques et ananas	Bavarois framboises
	Kiwi	Cocktail de fruits à la vanille	Tarte Normande	Mousse chocolat	Orange	Liégeois vanille	Paris-Brest
	Compote pommes/bananes	Flan vanille	Pomme	Compote pommes/coings	Crème dessert caramel	Clafoutis aux fruits	Pomme

SEMAINE N°17 du 22 avril au 28 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	22 Avril 2024	23 Avril 2024	24 Avril 2024	25 Avril 2024	26 Avril 2024	27 Avril 2024	28 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**
	Friand goût fromage	Terrine du pêcheur	Oeuf dur sur macédoine	Pâté de campagne	Radis	Carottes râpées à l'ail	1/2 tomate et surimi
	Rôti de porc au four	Sauté de poulet au poivre	Mignondin de veau crémé	Médaillon de merlu sauce aux moules	Lapin à la moutarde	Sauté de porc aux légumes nouveaux	Rôti de bœuf au jus
	Poêlée de légumes verts	Pommes sautées aux oignons	Gratin de côtes de blettes	Macaronis	Poêlée de légumes à la Provençale	Haricots rouges au maïs	Pomme paille et champignons
	Fromage blanc fruité	Rondelé fleur de sel	Chèvre sec	Yaourt bio	Faisselle	Pyrénées	Bleuet des prairies
	Banane	Flan vanille nappage caramel	Tarte rhubarbe	1/2 poire au sirop et mandarine	Orange	Crème dessert vanille	Tarte au chocolat
	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**
	Haricots-verts échalotte	Pâté de foie	Betteraves rouges échalotte	Salade marine	Andouille	Salade Tunisienne	Terrine aux 3 légumes
	Bourguignon	Paupiette du pêcheur	Emincés de volaille	Côte de porc au four	Aile de raie au beurre persillé	Saucisses de volaille Provençale	Filet mignon de porc
	Spaghettis	Carottes Vichy	Petits pois cuisinés	Sauté de chou fleur	Riz aux petits pois	Courgettes à l'ail	Pommes noisette
	Yaourt fermier	Petit suisse fruité	Cantadou	Brie	Yaourt saveur fruits	Cantafrais	Tomme blanche
	Crème dessert café	Pomme	Marmelade de pêches	Chou crème	Liégeois café	Banane	Millefeuille
	Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage de légumes	Poireaux pomme de terre
ENTREES	Salade de tomate et maïs	Poireaux vinaigrette	Saucisson ail	Croisillon Dubarry	Salade Parisienne	Terrine de poisson	Cervelas
	Friand goût fromage	Terrine du pêcheur	Oeuf dur sur macédoine	Pâté de campagne	Radis	Carottes râpées à l'ail	1/2 tomate et surimi
	Salami	Concombre à la crème	Crèpe au fromage	Piémontaise	Emincé de céleri branche	Museau de bœuf	Concombre sauce cocktail
	Haricots-verts échalotte	Pâté de foie	Betteraves rouges échalotte	Salade marine	Andouille	Salade Tunisienne	Terrine aux 3 légumes
VIANDES / POISSONS	Filet de poisson pané	Pavé de jambon à la Provençale	HACHIS PARMENTIER	Omelette Espagnole	Courgette farcie	Beignetsde poisson	Aiguillettes de poulet
	Rôti de porc au four	Sauté de poulet au poivre	Mignondin de veau crémé	Médaillon de merlu sauce aux moules	Lapin à la moutarde	Sauté de porc aux légumes nouveaux	Rôti de bœuf au jus
	Bourguignon	Paupiette du pêcheur	Emincés de volaille	Côte de porc au four	Aile de raie au beurre persillé	Saucisses de volaille Provençale	Filet mignon de porc
	Nuggets de poulet	Merguez grillée	Filet de poisson meunière	Petits gésiers en ragout	Cannelonis	Keftas d'agneau	Lotte à l'Américaine
GARNITURES	Riz pilaf	Purée de céleri	XXXX	Haricots beurre	Tortis	Tombée de poireaux	Poêlée cordiale
	Poêlée de légumes verts	Pommes sautées aux oignons	Gratin de côtes de blettes	Macaronis	Poêlée de légumes à la Provençale	Haricots rouges au maïs	Pomme paille et champignons
	Spaghettis	Carottes Vichy	Petits pois cuisinés	Sauté de chou fleur	Riz aux petits pois	Courgettes à l'ail	Pommes noisette
	Tombée de fenouil	Semoule	Ratatouille	Légumes ragout	Salade d'endives	Pommes sautées	Tomate provençale
FROMAGES / LAITAGES	Edam	Yaourt saveur fruits	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Saint-Paulin	Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes
	Fromage blanc fruité	Rondelé fleur de sel	Chèvre sec	Yaourt bio	Faisselle	Pyrénées	Bleuet des prairies
	Yaourt fermier	Petit suisse fruité	Cantadou	Brie	Yaourt saveur fruits	Cantafrais	Tomme blanche
	Fraidou	Mimolette	Yaourt nature	Petit suisse	Chanteneige	Fromage blanc	Yaourt saveur fruits
DESSERTS / FRUITS	Compote de fruits et abricots	Flan pâtissier	Poire	Mousse chocolat	Mouliné pommes/framboises	Cake aux fruits	Poire
	Banane	Flan vanille nappage caramel	Tarte rhubarbe	1/2 poire au sirop et mandarine	Orange	Crème dessert vanille	Tarte au chocolat
	Crème dessert café	Pomme	Marmelade de pêches	Chou crème	Liégeois café	Banane	Millefeuille
	Donuts	Compote de pêche	Crème dessert vanille	Kiwi	Beignet aux pommes	Compote pommes/cassis	Liégeois caramel