

Du 06 au 12 avril 2026		NORMAL		SEMAINE 15		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Foies de poulet sauce forestière		6-avr.	Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Echine de porc sauce moutarde		7-avr.	Rouqail saucisse			
Panier du jardinier			Riz de Camargue IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Feuilleté au fromage			Feuilleté au fromage			
Coq au vin		8-avr.	Emincé de bœuf à la hongroise			
Pommes vapeur			Brocolis à l'anglaise			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Mousse au café			Mousse au café			
Menu Région PACA		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Salade de riz niçoise			Salade de riz niçoise			
Bœuf en daube		9-avr.	Filet de hoki MSC sauce provençale			
Ratatouille du Chef			Boulgour BIO			
Chèvre			Chèvre			
Tarte tropézienne			Tarte tropézienne			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce Nantua		10-avr.	Rôti de dinde sauce aux oignons			
Riz de Camarque IGP au paprika			Poêlée de légumes			
Brie BIO			Brie BIO			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Langue de bœuf sauce piquante		11-avr.	Jambon braisé au jus			
Spaghettis BIO			Purée de céleri			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone			Potage du Chef courgette et mascarpone			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Sauté de volaille à la bordelaise		12-avr.	Rôti de bœuf sauce pêche			
Carottes BIO braisées			Haricots beurre CE2 persillés			
Tomme grise			Tomme grise			
Gâteau du Chef à la myrtille			Gâteau du Chef à la myrtille			

*A rendre au plus tard le **VENDREDI 27 MARS***

Du 06 au 12 avril 2026		SANS SEL		SEMAINE 15		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Foies de poulet		6-avr.	Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Sauté de dinde		7-avr.	Omelette aux oignons			
Panier du jardinier			Riz de Camargue IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Asperges vinaigrette			Asperges vinaigrette			
Coq		8-avr.	Emincé de bœuf			
Pommes vapeur			Brocolis à l'anglaise			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Mousse au café			Mousse au café			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Bœuf en daube		9-avr.	Filet de hoki MSC			
Ratatouille du Chef			Boulgour BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Tarte tropézienne			Tarte tropézienne			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC		10-avr.	Rôti de dinde			
Riz de Camargue IGP au paprika			Poêlée de légumes			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Lanque de bœuf		11-avr.	Jambon braisé au jus			
Spaghettis BIO			Purée de céleri			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone			Potage du Chef courgette et mascarpone			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Sauté de volaille		12-avr.	Rôti de bœuf			
Carottes BIO braisées			Haricots beurre CE2			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille			Gâteau du Chef à la myrtille			

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 MARS

Du 06 au 12 avril 2026		SANS SUCRE		SEMAINE 15		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		6-avr.	Potage du Chef à la carotte			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Foies de poulet sauce forestière			Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté aux bolets		7-avr.	Velouté aux bolets			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Echine de porc sauce moutarde			Rougaill saucisse			
Panier du jardinier			Riz de Camargue IGP			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Velouté à la tomate		8-avr.	Velouté à la tomate			
Feuilleté au fromage			Feuilleté au fromage			
Coq au vin			Emincé de bœuf à la hongroise			
Pommes vapeur			Brocolis à l'anglaise			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature				
Menu Région PACA		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux poireaux		9-avr.	Potage du Chef aux poireaux			
Salade de riz niçoise			Salade de riz niçoise			
Bœuf en daube			Filet de hoki MSC sauce provençale			
Ratatouille du Chef			Boullgour BIO			
Chèvre			Chèvre			
Cake citron		Cake citron				
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		10-avr.	Soupe minestrone			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce Nantua			Rôti de dinde sauce aux oignons			
Riz de Camargue IGP au paprika			Poêlée de légumes			
Brie BIO			Brie BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		11-avr.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Langue de bœuf sauce piquante			Jambon braisé au jus			
Spaghettis BIO			Purée de céleri			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone		12-avr.	Potage du Chef courgette et mascarpone			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Sauté de volaille à la bordelaise			Rôti de bœuf sauce pêche			
Carottes BIO braisées			Haricots beurre CE2 persillés			
Tomme grise			Tomme grise			
Forêt noire		Forêt noire				

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 MARS

Du 06 au 12 avril 2026	VEGETARIEN	SEMAINE 15
LUNDI		
Potage du Chef à la carotte		6-avr.
Poireaux vinaigrette		
Boulettes de soja sauce forestière		
Semoule BIO		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Velouté aux bolets		7-avr.
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Omelette aux oignons		
Panier du jardinier		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Velouté à la tomate		8-avr.
Friand au fromage		
Galette fromage-épinards		
Pommes vapeur		
Fourme d'Ambert AOP		
Mousse au café		
JEUDI		
Velouté à la tomate		9-avr.
Friand au fromage		
Galette fromage-épinards		
Pommes vapeur		
Fourme d'Ambert AOP		
Mousse au café		
 VENDREDI		
Soupe minestrone		10-avr.
Salade de haricots verts vinaigrette		
Tortilla		
Riz de Camargue IGP au paprika		
Brie BIO		
Compote de pommes abricots BIO		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		11-avr.
Salade coleslaw BIO		
Galette de soja sauce jus		
Spaghettis BIO		
Yaourt fermier nature		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef courgette et mascarpone		12-avr.
Salade bretonne		
Croquette de maïs		
Carottes BIO braisées		
Tomme grise		
Gâteau du Chef à la myrtille		

A rendre au plus tard le VENDREDI 27 MARS