


Semaine du

6 avril 2026

au

12 avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	6 avril 2026	7 avril 2026	8 avril 2026	9 avril 2026	10 avril 2026	11 avril 2026	12 avril 2026
	St Marcellin- <b>Lundi de Pâques</b>	St J-B de la salle	Ste Julie	St Gautier	St Fulbert	St Stanislas	Ste Jules
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Salade de gambas et mandarine 	Sardines à l'huile	Salade de perles légumières	Apéritif Sangria Gaspacho	Haricots verts en salade	Rillettes de poulet	Salade Marco-Polo
	Gigot d'agneau aux aromates gratin dauphinois tomates à provençale	Boulettes de bœuf au paprika	Pennes aux légumes grillés et basilic frais	Paëlla Espagnole	Dos de colin sauce safranée rosee ue legumes grillés citron basilic	Petit salé et perruignes Lentilles	Escalope de poulet sauce citronnée jeunes carottes Vichy
	Brie de Meaux Bavarois caramel vanille	Pont l'Evêque Ananas frais	Parmesan Salade d'oranges à la menthe	Queso Manchego Cuajada au yaourt	Fournol Salade de fruits exotique	Rondelé poivre Panna cotta coulis de fruits rouges	Comté Fondant au chocolat et sa crème anglaise
	<b>COLLATIONS DE LA SEMAINE</b>						
	Cake aux fruits Yaourt aromatisé	Doomino Mousse au chocolat	Cake aux pépites de chocolat Liégeois chocolat	Carré pomme Compote	Gaillardise abricot Compote abricot	Madeleine Yaourt	Roulé framboise Yaourt Bio framboise
S O I R	Potage de légumes	Potage aux champignons	Velouté de courgettes Bio	Potage de légumes	Potage de légumes	Crème d'asperges	Soupe de poissons
	Chipolatas	Croc tofu à la provençale Bio trio de légumes anciens Bio	Clafoutis courgette chèvre	Pizza Marguerite mâche	Poêlée lyonnaise	Tortellonis ricotta épinards	Jambon blanc
	Purée de céleri	Petit Louis	Saint-Morêt Bio	Mimolette	Edam	Emmental rapé	Endives braisées
	Croc lait Compote de fruits	Quetsches au sirop	Crème vanille Bio	Semoule au lait	Liegeois choco	Clafoutis aux griottes	Samos Compote de fruits

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

**Bon appétit**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)

