

Semaine du 13 avril 2026 au 17 avril 2026

Lundi

Céleri râpé vinaigrette curry


Pavé de saumon rose sauce à l'aneth


Printanière de légumes (petit pois, pommes de terre, haricots verts, jeunes carottes, oignons)


Carré président

Riz au lait à la vanille

Mardi

Carottes râpées vinaigrette


Quenelles BIO nature au jus


Purée de panais et pomme de terre


Fromage blanc nature BIO et sucre


Orange Bio


Mercredi

Enoncé de chou blanc aux raisins


Pâtes tortis sauce carbonara et fromage râpé

Ou
Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé


Petit suisse aux fruits bio


Cake au chocolat au lait fait maison

Jeudi

Salade de pommes de terre vinaigrette


Sauté de porc au jus aux oignons

Ou
Sauté de dinde au jus aux oignons

Blettes à la béchamel

Brie Bio


Poire BIO


Vendredi

Radis et son carré de beurre


Roti de veau aux pruneaux


Légumes potée
TERRE & DER
(Carottes, choux verts, poireaux et pommes de terre)


Timalo BIO


Compote de pomme cannelle maison


Semaine du 20 avril 2026 au 24 avril 2026

Lundi

Betteraves à la vinaigrette


Escalope de porc sauce viande

Ou
Escalope de dinde sauce viande

Légumes aioli et pommes de terre


Yaourt nature BIO et dosette de sucre


Poire BIO


Mardi

Feuilleté au fromage

Égrené végétal à la sauce tomate, tagliatelles au gruyère

Camembert Bio


Salade de fruits du soleil (ananas, pêche, mangue, melons jaune et vert, raisin)

Mercredi

Radis et son carré de beurre


Filet de colin sauce ciboulette


Haricots verts persillés


Maroilles AOP


Crêpe au chocolat

Jeudi

Salade d'endives vinaigrette


Rôti de bœuf BIO sauce échalotte


Gratin de Brocolis

Petit suisse nature et sucre

Gâteau à la noix de coco

Vendredi

Terrine de campagne et cornichons

Ou
Terrine de poisson et vinaigrette

Sauté de lapin sauce à la moutarde

Riz créole aux champignons forestiers

Emmental

Banane
