




L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 13 au 19 Avril 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 13	Tomate vinaigrette Joue de porc au cidre Purée de patate douce Rouy Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Mousse céleri Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Crème caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	<p><i>Menus</i></p> <p>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</p> <p>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</p> <p>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à</p>	 Potage Crécy Croq'oeuf Salade Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de carotte aux œufs Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 14	Taboulé oriental Carbonade Haricots verts persillés Emmental Macaron coeur coulant caramel <i>Thé ou Café</i>	Taboulé mixé Haricots vert et bœuf mixés Fromage Bavarois chocolat blanc <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Pâtes carbonara Fromage Crème yabon praliné <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Crème yabon praliné <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 15	Poireau vinaigrette Sauté de dinde à l'espagnole Pommes de terre grenaille Reblochon Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de butternut Poisson aux amandes Julienne de légumes Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Velouté de butternut Julienne et poisson mixé Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 16	Concombre à la crème Steak de porc Michigan Poêlée ratatouille Lait de mélange Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de concombre Ratatouille et porc mixés Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>		Potage de légumes verts Pommes de terre farcie Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pommes de terre et jambon mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 17	Macédoine mayonnaise Coeur de merlu lait coco/ curry Riz pilaf Comté Fruit <i>Thé ou Café</i>	Macédoine mixée Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon poule vermicelles Endive béchamel Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou café</i>	Bouillon poule vermicelles Endive béchamel mixée Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>
Samedi 18	Maquereau vin blanc Sauté de veau à l'angevine Poêlée méridionale Brie Flanby <i>Thé ou Café</i>	Mousse de maquereau Purée de brocoli et veau mixé Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Tarte au saumon Salade Fromage Banane <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Flan saumon mixé Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 13 au 19 Avril 2026

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

<p>Dimanche 19</p>	<p>Terrine Marché de Provence Cuisse de canette aux pêches Brunoise de légumes/ Pommes dauphines Vieux pané Salambo <i>Thé ou Café</i></p>	<p>Terrine Marché de Provence Purée de pommes de terre au canard mixé Fromage Salambo mixé <i>Thé ou Café</i></p>	<p><i>partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i></p> <p> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	<p>Velouté courgette Kiri Rillons Jardinière de légumes Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i></p>	<p>Velouté courgette Kiri Jardinière et jambon mixés Fromage Mousse citron <i>Thé ou Café</i></p>
---------------------------------------	---	--	--	---	---