

LUNDI DE PÂQUES

06 avril 2026

ENTRÉE:

ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

PLAT:

OMELETTE PASCALE
(ASPERGES, OIGNONS, BOUDIN
CATALAN, LARDONS)
ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

FROMAGE

DESSERT:

ÎLE FLOTTANTE

GOUTER

Clafoutis aux fruits de saison

DÎNER

Potage jardinière

(Carottes, petits pois, haricots mange tout, navets, pdt)

Bolognaise

Pâtes bio ou polenta

Fromages

Crème dessert caramel

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MARDI 7 AVRIL

DEJEUNER

Maquereaux au citron
Rôti de dinde Tandoori
Frites ou purée
Fromages
Fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Soupe de légumes verts
(Brocolis, courgettes, brunoises, épinard, pdt)
Omelette au fromage
Ratatouille et riz
Fromages
Mousse aux marrons

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MERCREDI 8 AVRIL

DEJEUNER

Pâté de campagne ou mousse de canard et cornichons

Boules d'agneau au citron

Carottes persillées

Fromages

Eclair au chocolat

GOUTER

Gâteau au yaourt à la fleur d'oranger

DÎNER

Potage fermier

(Choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)

Filet de lieu à la crème

Semoule ou purée de haricots verts

Fromages

Salade de fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

JEUDI 9 AVRIL

DEJEUNER

Salade composée

Cocido

(Poulet, pois chiches et légumes)

Fromages

Banane à la crème anglaise

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Bouillon de vermicelles

Moussaka maison

Fromages

Compotes

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

VENDREDI 10 AVRIL

DEJEUNER

Tarte de crudités

Paëlla terre et mer

Fromages

Coupe de glace chantilly

GOUTER

Cake au citron

DÎNER

Soupe de légumes

(Poireaux, carottes, céleri rave, chou-fleur, pdt)

Clafoutis au chèvre tomate basilic ou quiche au chèvre

Salade verte

Fromages

Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

SAMEDI 11 AVRIL

DEJEUNER

Blé à la Catalane

Langue de bœuf sauce charcutière

Haricots plats persillés

Fromages

Salade de fruits de saison

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage cultivateur

(Carottes, oignons, pdt)

Gratin de pâte bio et courgettes avec un égrené de bœuf

Fromages

Mousse au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

DIMANCHE 12 AVRIL

DEJEUNER

Salade vert avocat et crevettes

Tête de veau sauce Gribiche

Pommes de terre rôties

Fromages

Paris Brest

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Soupe paysanne

(Brunoise de légumes, haricots blancs, pdt)

Poisson meunière et citron

Brocolis persillés et riz

Fromages

Yaourt aux fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande