





# Menu de la semaine (2) du 30 mars au 5 avril 2026



	Déjeuner	Diner
lundi 30 mars 2026	VELOUTE D'ASPERGES BOUDIN BLANC COMPOTE DE POMMES FROMAGE ENTREMETS PRALINE	POTAGE HARENG/POMMES DE TERRE SALADE VERTE QUESTCHES AU SIROP
mardi 31 mars 2026	SALADE NICOISE (haricots verts, thon, tomates, olives) ROTI DE PORC A LA MOUTARDE CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DE PATES SALADE VERTE LIEGEOIS CAFE
mercredi 1 avril 2026	POTAGE VERMICELLE SAUTE DE BŒUF A L'ESTRAGON ENDIVES BRAISEES FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE COMPOTE DE PECHEES
jeudi 2 avril 2026	OEUF MIMOSA ROGNONS SAUCE MADERE POMMES VAPEUR FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS SALADE VERTE NOVLY CHOCOLAT
vendredi 3 avril 2026	POTAGE FILET DE HOCKY COULIS DE POIVRONS SEMOULE FROMAGE CREME DESSERT VANILLE	POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE MANDARINES AU SIROP
samedi 4 avril 2026	POTAGE PALERON DE BŒUF SAUCE FORESTIERE POEELE FORESTIERE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE PETIT SUISSE SUCRE
dimanche 5 avril 2026 	SALADE EXOTIQUE GIGOT D'AGNEAU AU THYM FLAGEOLETS FROMAGE PATISSERIE	POTAGE TARTE AUX POIREAUX SALADE VERTE NOVLY CARAMEL

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

**Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements