



# Menu de la semaine (3) du 6 au 12 avril 2026

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 6 avril 2026</p>  <p><i>Bon lundi de Pâques</i></p>	<p>PATE DE Pâques FILET DE FLETAN BEURRE SAFRANE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
<p>mardi 7 avril 2026</p>	<p>SARDINE PAUPIETTE DE DINDE PETITS POIS/ CAROTTES FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE ABRICOTS AU SIROP</p>
<p>mercredi 8 avril 2026</p>	<p>POTAGE PETIT SALE LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE BOUCHEE A LA PROVENCALE SALADE VERTE ENTREMETS CITRON</p>
<p>jeudi 9 avril 2026</p>	<p>CHOU BLANC/EMMENTHAL/JAMBON BŒUF CAROTTES FROMAGE PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE CRUMBLE DE COURGETTES SALADE VERTE COMPOTE D'ANANAS</p>
<p>vendredi 10 avril 2026</p>	<p>POTAGE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUE</p>	<p>POTAGE CANNELLONIS SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS</p>
<p>samedi 11 avril 2026</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC A L'ANANAS RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE QUICHE AUX LEGUMES SALADE VERTE NOVLY VANILLE</p>
<p>dimanche 12 avril 2026</p>	<p>MOUSSE DE FOIE FORESTIERE ROTI DE DINDE ROSTIS FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE TOMATES FARCIES SALADE VERTE YAOURT AROMATISE</p>

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