

Du 14 au 20 avril 2025		NORMAL		SEMAINE 16		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		14-avr.	Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Sauté de porc à l'ananas			Colin MSC sauce oseille			
Boulgour BIO			Pommes vapeur persillées			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Liégeois café		Liégeois café				
		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		15-avr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette			
Jambon sauce au Porto			Filet de poulet sauce aux raisins			
Chou-fleur BIO béchamel			Poêlée maraîchère			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef au potiron		16-avr.	Potage du Chef au potiron			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Filet de hoki MSC sauce hollandaise			Sauté de bœuf au curcuma			
Bâtonnière de légumes à la crème			Coquillettes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Compote de pommes cassis		Compote de pommes cassis				
		Jeudi			A	B
Soupe au cresson		17-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE ciboulette			Betteraves rouges HVE ciboulette			
Sauté de bœuf sauce Grand veneur			Chou farci printanier			
Poêlée campagnarde			Trio de légumes BIO			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Chou à la vanille		Chou à la vanille				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		18-avr.	Velouté d'asperges			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Colin meunière MSC			Cuisse de poule au pot			
Brocolis BIO béchamel			Riz de Camarque IGP			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		19-avr.	Soupe chinoise			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Bœuf stroganoff			Escalope viennoise			
Carottes BIO braisées			Courgette BIO béchamel			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
MENU de Pâques		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes		20-avr.	Potage du Chef aux légumes			
Œufs au nid			Œufs au nid			
Gigot aux herbes			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Gratin dauphinois			Purée BIO			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat				

**A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL**

Du 14 au 20 avril 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 16		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards		14-avr.	Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Sauté de porc			Colin MSC			
Boulgour BIO			Pommes vapeurs			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Liégeois café		Liégeois café				
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles		15-avr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Œufs à la russe			Œufs à la russe			
Jambon			Filet de poulet			
Chou-fleur BIO béchamel			Poêlée maraîchère			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron		16-avr.	Potage du Chef au potiron			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Filet de hoki MSC			Sauté de bœuf			
Bâtonnière de légumes à la crème			Coquillettes BIO			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Compote de pommes cassis		Compote de pommes cassis				
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson		17-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE ciboulette			Betteraves rouges HVE ciboulette			
Sauté de bœuf			Chou farci printanière			
Poêlée campagnarde			Trio de légumes BIO			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Chou à la vanille		Chou à la vanille				
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges		18-avr.	Velouté d'asperges			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Colin meunière MSC			Cuisse de poule			
Brocolis BIO			Riz de Camarque IGP			
Fromage blanc noix de coco			Fromage blanc noix de coco			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise		19-avr.	Soupe chinoise			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Bœuf bourguignon			Escalope viennoise			
Carottes BIO braisées			Courgette BIO béchamel			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes		20-avr.	Potage du Chef aux légumes			
Œufs au nid			Œufs au nid			
Gigot aux herbes			Rognons de bœuf			
Gratin dauphinois			Purée BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Bavarois chocolat		Bavarois chocolat				

**A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL**

Du 14 au 20 avril 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 16		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		14-avr.	Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Sauté de porc à l'ananas			Colin MSC sauce oseille			
Boulgour BIO			Pommes vapeur persillées			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Yaourt nature		Yaourt nature				
		Mardi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		15-avr.	Bouillon de légumes vermicelles			
Museau vinaigrette			Museau vinaigrette			
Jambon sauce au Porto			Filet de poulet sauce aux raisins			
Chou-fleur BIO béchamel			Poêlée maraîchère			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef au potiron		16-avr.	Potage du Chef au potiron			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Filet de hoki MSC sauce hollandaise			Sauté de bœuf au curcuma			
Bâtonnière de légumes à la crème			Coquillettes BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Compote de pommes coings		Compote de pommes coings				
		Jeudi			A	B
Soupe au cresson		17-avr.	Soupe au cresson			
Betteraves rouges HVE ciboulette			Betteraves rouges HVE ciboulette			
Sauté de bœuf sauce Grand veneur			Chou farci printanier			
Poêlée campagnarde			Trio de légumes BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Cake framboise sans sucre ajouté		Cake framboise sans sucre ajouté				
		Vendredi			A	B
Velouté d'asperges		18-avr.	Velouté d'asperges			
Céleri BIO rémoulade aux raisins			Céleri BIO rémoulade aux raisins			
Colin meunière MSC			Cuisse de poule au pot			
Brocolis BIO béchamel			Riz de Camarque IGP			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Samedi			A	B
Soupe chinoise		19-avr.	Soupe chinoise			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Bœuf stroganoff			Escalope viennoise			
Carottes BIO braisées			Courgette BIO béchamel			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux légumes		20-avr.	Potage du Chef aux légumes			
Œufs au nid			Œufs au nid			
Gigot aux herbes			Rognons de bœuf sauce moutarde			
Gratin dauphinois			Purée BIO			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

*A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL*

Du 14 au 20 avril 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 16
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux épinards Carottes râpées BIO à l'orange Galette de haricots rouges BIO Boulgour BIO Camembert BIO Liégeois café	14-avr.	
<b>MARDI</b>		
Bouillon de légumes vermicelles Œufs à la russe Tarte aux poireaux Chou-fleur BIO béchamel Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO	15-avr.	
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Feuilleté chèvre Bâtonnière de légumes à la crème Cantal AOP Compote de pommes cassis	16-avr.	
<b>JEUDI</b>		
Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Omelette au fromage Poêlée campagnarde Yaourt fermier fraise Chou à la vanille	17-avr.	
<b> VENDREDI</b>		
Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Risotto forestière PLAT COMPLET Fougère d'Ambert AOP Mousse à la crème de marrons	18-avr.	
<b>SAMEDI</b>		
Soupe chinoise Salade Roméo Galette de soja sauce stroganoff Carottes BIO braisées Edam BIO Fruit de saison	19-avr.	
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux légumes Œufs au nid Boulettes de soja sauce moutarde Gratin dauphinois Saint-Nectaire AOP Bavarois chocolat	20-avr.	

***A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL***