

## MENUS DE LA SEMAINE

lundi 6 avril 2026

au

vendredi 10 avril 2026



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

### La magie du chocolat

FERIE

Salade de blé niçoise



Filet de lieu  
sauce chocolat épicée

Purée de panais



Tomme grise

Bavarois chocolat



Carottes râpées

Pizza au fromage



Salade verte



Edam

Clafoutis aux griottes



Gouter :

Pain + barres de chocolat  
Yaourt aromatisé  
Compote pomme MAISON

Betterave à la vinaigrette

Bœuf bourguignon

Carottes / pommes de terre

Brie

Yaourt brassé sucré

Coleslaw

Emincé de porc à la tomate



Riz



Emmental



Pomme



Manipulation

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
06/04/2026		
Date du menu	Menu	Allergènes
07/04/2026	Salade de blé niçoise	sulfites, moutarde, gluten
	Filet de lieu	poisson
	sauce chocolat épicée	
	Purée de panais	lait
	Tomme grise	lait
	Bavarois chocolat	lait, œuf, gluten
0		
Date du menu	Menu	Allergènes
08/04/2026	Carottes râpées	sulfite, moutarde
	Pizza au fromage	Gluten, lait
	Salade verte	sulfites, moutarde
	Edam	lait
	Clafoutis aux griottes	gluten, lait, œuf
	Gouter :	
	Pain + barres de chocolat	Gluten
Yaourt aromatisé	Lait	
Compote pomme MAISON		
Date du menu	Menu	Allergènes
09/04/2026	Betterave à la vinaigrette	sulfites, moutarde
	Bœuf bourguignon	sulfites
	Carottes / pommes de terre	/
	Brie	lait
	Yaourt brassé sucré	Lait
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
10/04/2026	Coleslow	moutarde, œuf, sulfites
	Emincé de porc à la tomate	/
	Riz	/
	Emmental	lait
	Pomme	/
	0	/







## MENUS DE LA SEMAINE

lundi 13 avril 2026

au

vendredi 17 avril 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé au fromage blanc	 Salade de pâtes, tomate et thon	 Salade composée au blé (tomate, maïs et thon)	 Concombre vinaigrette à l'aneth	Salade d'endives vinaigrette aux noix et croutons
 Sauté de porc à la moutarde douce	Blanc de poulet	Daube de bœuf	Omelette Basquaise	 Dos de Merlu MSC sauce Aurore (fromage blanc + tomate)
Purée de pommes de terre	 Haricots verts aux herbes	Poellée campagnarde (haricots verts, haricots beurres, aubergines, carottes, oignons)	 Riz Pilaf BIO	Pommes de terre et brocolis gratiné au fromage
 Fromage frais sucré	 Camembert	 Gouda	Petits suisses sucrés	 Comté
Crème dessert Pralinée	 Fruit	Semoule au lait operculée	Fruit	Gateau basque
 Manipulation		  Gouter : Pain et confiture d'abricot Yaourt aromatisé Compote pomme vanille MAISON		

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
13/04/2026	Céleri râpé au fromage blanc	moutarde, sulfites, lait
	Sauté de porc à la moutarde douce	moutarde
	Purée de pommes de terre	lait, trace de gluten, trace de œufs, trace de poisson
	Fromage frais sucré	lait
	Creme dessert Pralinée	lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
14/04/2026	Salade de pâtes, tomate et thon	moutarde, sulfites, poisson, gluten
	Blanc de poulet	/
	Haricots verts aux herbes	/
	Camembert	lait
	Fruit	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
15/04/2026	Salade composée au blé (tomate, maïs et thon)	moutarde, sulfites, poisson, gluten
	Daube de bœuf	sulfites
	Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots beurres, aubergines, carottes, oignons)	/
	Gouda	lait
	Semoule au lait operculée	lait, gluten
	Gouter : Pain et confiture d'abricot Yaourt aromatisé Compote pomme vanille MAISON	Gluten, Lait
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
16/04/2026	Concombre vinaigrette à l'aneth	sulfites, moutarde
	Omelette Basquaise	œuf, lait
	Riz Pilaf BIO	/
	Petits suisses sucrés	lait
	Fruit	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
17/04/2026	Salade d'endives vinaigrette aux noix et croustons	sulfites, moutarde, fruits à coque, gluten
	Dos de Merlu MSC sauce Aurore (fromage blanc + tomate)	poisson, lait
	Pommes de terre et brocolis gratiné au fromage	lait
	Comté	lait
	Gateau basque	lait, œuf, gluten
	0	/