

Automne / Hiver **MENUS DE LA SEMAINE 1 du 16 au 22 mars 2026 CUP**

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 16-mars	dés/haché/mixé porc moutarde sauce mouatrdre lisse TM mixé chicon Dés courgette	Potage Epinard Jambon braisé sauce miel moutarde Chicons N (2 pièces) Pommes vapeur Fruit frais		Salade d'œufs ciboulette saiaae mixte - haricots fins cuits froids N (AS)-vinaigrette Yaourt aux fruits	Haricots fins cuits froids N Mixé bouquetière cuit froid
<u>MARDI</u> 17-mars	dés/haché/mixé poisson citron sauce citron lisse TM mixé brocoli Brocolis Dés brocoli	Potage Courgette Filet de merlu meunière rondelle citron Purée aux brocolis Fruits frais		Salade de porc dijonnaise saiaae verte-carottes rapees - oignons R - vinaigrette Crème pralinée	Céleri cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>MERCREDI</u> 18-mars	dés/haché/mixé quorn tomate sauce tomate lisse TM mixé chou fleur Chou-fleur Dés chou fleur	Potage navet Chili sin carne Riz sauvage Fruits cocktail		Salade de saumon à l'aneth carottes râpées-vinaigrette vinaigrette arrabiata Yaourt entier nature sucré	Carottes cuites froides N Mixé carotte cuit froid
<u>JEUDI</u> 19-mars	dés/haché/mixé volaille curry sauce curry lisse TM mixé haricot fin Haricots fins Dés chou romanesco	Potage carotte Cuisse de poulet (OK SS) sauce moutarde Haricots fins cuits froids N -vinaigrette Frites Riz au lait		Gouda & Brie salade de blé-chou rouge -vinaigrette Fruit frais	Brocoli cuit froid N Mixé brocoli cuit froid
<u> VENDREDI </u> 20-mars	dés/haché/mixé saumon aneth mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage Chicon Dos de cabillaud (OK SS) sauce tomate Bouquetière Pâtes grecques Compote poire lisse SSAJ		saiaae de lentilles aux carottes -(150g) & houmous (30g) Salade mixte-vinaigrette Yaourt aux fruits	Rotelle (AS) Sauce jambon/fromage Harcots fins cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>SAMEDI</u> 21-mars	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinard Chou romanesco Dés chou romanesco	potage Potiron Flan aux légumes julienne Salade verte - vinaigrette Pommes en pelure Fruit frais		saiaae mixte - betteraves râpées - vinaigrette fromage blanc aux fruits	Boudin blanc & jambon italien Carottes cuites froides N Mixé carotte cuit froid
<u>Dimanche</u> 22-mars	dés/haché/mixé volaille robert sauce robert lisse TM mixé carotte Dés carotte	Potage brocoli Dinde aux petits légumes Duo carottes rustica Pommes vapeur Pâtisserie		Leerdamer & Chèvre "Buche" saiaae mixte-celeri rave rape- vinaigrette laitage du jour	Céleri cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 2 du 23 au 29 mars 2026 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 23-mars	dés/haché/mixé bœuf lyonnaise mixé haricot fin Dés chou fleur	Potage Chicon Paleron de bœuf N sauce lyonnaise Haricots fins Pommes aux herbes Fruit frais		Yaourt entier nature sucré	Quiche lorraine (et champignons des bois VG) salade mixte - vinaigrette Legumes brunoise cuits froids N Mixé bouquetière cuit froid
<u>MARDI</u> 24-mars	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Dés brocoli	Potage Epinard Purée Riz au lait	Roulade chicons Mornay des, nacne, mixe porc moutarde & sauce moutarde LTM	Salade de volaille aux pommes salade blé-chou rouge -vinaigrette Fruit frais	 Céleri cuit froid N Mixé carotte cuit froid
<u>MERCREDI</u> 25-mars	dés/haché/mixé quorn tomate mixé courgette Dés courgette	Potage Chou-fleur Torciglioni (AM) Sauce bolognaise VG (AM) Fromage râpé Yaourt aux fruits		Pêches - salade de thon salade verte - carottes rapees- vinaigrette Fruit frais	 Carottes cuites froides N Mixé brocoli cuit froid
<u>JEUDI</u> 26-mars	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Potiron Dinde tikka massala Carottes bâtonnets Semoule Fruit frais		salade mixte - betterave larmes - vinaigrette Crème vanille	Leerdammer & bleu d'auvergne Chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u> VENDREDI</u> 27-mars	dés/haché/mixé saumon aneth mixé chou fleur Chou fleur Dés chou-fleur	Potage Courgette Saumon (OK SS) sauce aneth Jardinière Romanesco Riz Fruit frais		salade de quinoa, lentilles, betteraves, noix (150g) & houmous tomate (30g) salade verte-vinaigrette Fruit frais	 Pennettes (AS) sauce tomate mascarpone dinde Haricots fins cuits froids N Mixé bouquetière cuit froid
<u>SAMEDI</u> 28-mars	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinard Epinards hachés Dés chou romanesco	Potage Navet Omelette fines herbes Champignons crème Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits		salade mixte-celeri rave rape- vinaigrette Ananas au sirop	Pâté campagnard confiture d'oignons Céleri cuit froid N Mixé brocoli cuit froid
<u>Dimanche</u> 29-mars	dés/haché/mixé volaille robert mixé chicon Bouquetière Dés bouquetière	Potage Brocoli Rôti de dinde N Sauce moutarde Chou blanc Pommes pins Pâtisserie		Emmenthal & Camembert salade blé-betteraves-vinaigrette Laitage du jour	 Chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 3 du 30 mars au 5 avril 2026 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 30-mars	dés/haché/mixé porc moutarde mixé chou fleur Chou fleur Dés chou fleur	Potage Carotte Carbonnade flamande salade verte-vinaigrette Frites Fruit frais		Salade d'œufs ciboulette Salade mixte - haricots fins cuits froids N(AS)-vinaigrette Riz au lait	Haricots fins cuits froids N Mixé brocoli cuit froid
<u>MARDI</u> 31-mars	dés/haché/mixé poisson citron mixé haricot fin Dés chou romanesco	Potage Epinard Fruit frais	Sauce bolognaise pur bœuf spaghetti dés/haché/mixé d'œuf lyonnaise & sauce lyonnaise LTM	Salade de veau lyonnaise salade blé- oignons R-vinaigrette Crème pralinée	Céleri cuit froid N Mixé bouquetière cuit froid
<u>MERCREDI</u> 01-avr	dés/haché/mixé quorn tomate mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage Brocoli falafels sauce tomate légumes julienne Riz sauvage Fruit frais		vinaigrette citron Carottes râpées-vinaigrette Yaourt aux fruits	Rollmop's salade de pdt aux oignons rouges Brocoli cuit froid N Mixé carotte cuit froid
<u>JEUDI</u> 02-avr	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Chou-fleur Dinde curry pommes Duo de carottes rustica Pâtes grecques Yaourt aux fruits		leerdammer & Chèvre "buche" salade mixte-céleri rave râpé-vinaigrette Poire au sirop	Carottes cuites froides N Mixé brocoli cuit froid
<u> VENDREDI </u> 03-avr	dés/haché/mixé saumon aneth mixé brocoli Dés brocoli	Potage chicon Filet de merlu meunière Rondelle citron Brocolis Purée crème chocolat		salade de lentilles aux carottes - (150g) & houmous (30g) Salade mixte-vinaigrette Compote pêches lisse SSAJ	Rotelles (AS) Sauce jambon/fromage Céleri cuit froid N Mixé bouquetière cuit froid
<u>SAMEDI</u> 04-avr	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé épinard Epinards hachés Dés chou romanesco	Potage Courgette Quiche chicons jambon gratin salade verte-vinaigrette Fruit frais		Filet de dinde & Jambon italien Salade mixte - betterave lanières -vinaigrette Fromage blanc aux fruits	Haricots fins cuits froids N Mixé carotte cuit froid
<u>Dimanche</u> 05-avr Pâques	dés/haché/mixé volaille-robert dés/haché/mixé porc thym sauce thym lisse TM mixé chicon Dés courgette	Potage épinard Gigot d'agneau N sauce thym Poelée primeurs asperges Gratin dauphinois Pâtisserie		Gouda & Brie salade de blé-chou rouge -vinaigrette Laitage du jour	Chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid

Automne / Hiver MENUS DE LA SEMAINE 4 du 6 au 12 avril 2026 CUP

JOUR		DINER	Autre CHOIX	SOUPER	SOUPER CHAUD & autre CHOIX
<u>LUNDI</u> 06-avr	dés/haché/mixé veau blanquette mixé chou-fleur Chou-fleur Dés chou fleur	Potage Carotte Blanquette de veau à l'ancienne salade verte-vinaigrette Purée Fruit frais		Yaourt nature sucré	Crepes jambon/emmenthal/lardons Légumes brunoise cuits froids N mixé carotte cuit froid
<u>MARDI</u> 07-avr	dés/haché/mixé poisson citron mixé brocoli Brocolis Dés brocoli	Potage Poireau Fruit frais	Cuisse de lapin pruneaux Jardinière Romanesco Croquettes Flan au caramel <i>dés, haché, mixé porc moutarde & sauce moutarde lisse TM</i>	Salade de volaille mexicaine salade blé-vinaigrette Crème pralinée	 chou fleur cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u>MERCREDI</u> 08-avr	dés/haché/mixé quorn tomate mixé épinard Epinards Hachés Dés chou romanesco	Potage Navet Rotelles (AM) sauce verte (AM) Fromage râpé Fruit frais		Pêches - salade de thon salade verte - carottes rapees- vinaigrette Yaourt aux fruits	 Brocoli cuit froid N Mixé brocoli cuit froid
<u>JEUDI</u> 09-avr	dés/haché/mixé volaille curry mixé carotte Dés carotte	Potage Courgette Escalope de poulet sauce curry coco Légumes Julienne Pommes vapeur Flan caramel		salade blé-betteraves-vinaigrette Fruit frais	Orval & camembert céleri cuit froid N Mixé chou fleur cuit froid
<u> VENDREDI</u> 10-avr	dés/haché/mixé saumon aneth mixé courgette Dés courgette	Potage-Chicon Saumon (OK SS) sauce aneth Purée au panais Fruit frais		salade de quinoa, lentilles, betteraves, noix (150g) & houmous tomate (30g) salade verte-vinaigrette riz au lait	Lasagne maison Carottes cuites froides N Mixé bouquetière cuit froid
<u>SAMEDI</u> 11-avr	œufs brouillés/mixé d'œufs mixé potiron Bouquetière Dés bouquetière	Potage chou-fleur omelette salade de chicons-vinaigrette Pommes persillée Fruit frais		salade mixte-celeri rave rape- vinaigrette Crème vanille	Tête de veau tomate Haricots fins cuits froid N Mixé carotte cuit froid
<u>Dimanche</u> 12-avr	dés/haché/mixé volaille robert mixé haricot fin haricots fins Dés carotte	Potage Andalou (Céleri) Ragout de dinde aux champignons Haricots fins Rosties Pâtisserie		Leerdammer & Cream cheese N salade mixte - betterave lanières- vinaigrette Laitage du jour	 Brocoli cuit froid N Mixé brocoli cuit froid