



Menu

Mois : Avril 2026

(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)

Origine des viandes : France

Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<u>Du lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026</u>	- Salade de riz & légumes (3,7,10) - Poêlée de légumes - Escalope de dinde panée (1,3,7) - Fromage (7) - Fruit	- Quiche lorraine (1,3,7) - Sauté de cerf façon carbonnade (1,10,12) - haricots vert - Pomme de terre sautées - Compote	- Carotte râpées(10) - Roti de porc au jus - Courgette sautées - Gnocchi (15) - Salade de fruits	- Velouté de légumes - Dahl de lentilles corail - Riz - Poêlée de légumes - Mousse au chocolat (3,7)	- Tapenade, gressins & légumes crues (1,3) - Aioli (3,10) - Légumes & PDT - Filet de colin (4) - Gâteau a la fleur d'oranger (15)
<u>Du lundi 06 au Vendredi 10 Avril 2026</u>	FÉRIÈ (Lundi de Pâques) Un peu de repos !	- Oeufs dur aux 4 Couleurs (3) - Navarin d'agneau & petits légumes (1) - Pomme de terre grenaille - Carré de pâques au chocolat & surprise de Caroline (15)	- Salade avocat Maïs tomates - Pané vegetal au fromage(1,3,7) - Brocolis persillé - Pomme duchesse (1,3,7) - Fruit	- Terrine de campagne (7) - Tortilla de PDT (3,7) - Piperade de legumes - Fromage blanc (7) - Pêche au sirop	- Asperge roulé au jambon - Cervelas alsacien (7) - Ebly (1,3) - Haricots beurre - Tarte aux fruits (15)
<u>Du lundi 27 Avril au vendredi 1er Mai 2026</u>	- Pois chiche vinaigrette (10) - Bolognaise veggio - Pates (1,3) - Fromage rapé (7) - Salade de fruits	- Piémontaise au jambon (3,7,10) - Colin sauce provençale(4) - Riz - Poêlée de légumes vert - Fromage (7)	- Tarte tomate & chèvre (15) - Parmentier de boeuf (15) - Salade verte - Fruit	- Salade de tomates aux saveurs orientales - Tajine de Poulet au citron & légumes - Semoule au beurre (1) - Cake aux raisin sec (15)	- Salade composée - Purée de légumes du soleil (7) - Saucisse de Toulouse (7) - Petits pois carotte - Yaourt (7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	Contient multiples allergènes
8	Fruits à coque		



* : Menu Régime spécifique

* : Produits EGALIM

* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ MARS

