

## Semaine du 20 avril au 26 avril 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 20.4.	Crème d'avoine Rôti de porc Sauce provençale Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Compote de poires	Crème d'avoine Tortilla aux légumes Salade de blé et pois chiches Compote de poires
Mardi 21.4.	Crème de pois jaunes Haut de cuisse de poulet Sauce à l'ail des ours Blé aux légumes de printemps Crème au chocolat	Potage purée de légumes Curry de patates douces, pois chiches et épinards Salade de courgettes crues Crème au chocolat
Mercredi 22.4.	Crème de légumes Vol-au-vent Salade coleslaw Salade de kiwis	Crème de légumes Vol-au-vent aux légumes thaï et curry Salade coleslaw Salade de kiwis
Jeudi 23.4.	Potage purée de tomates Steak haché de veau Sauce au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de fruits frais	Potage purée de tomates Emincé de quorn au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de fruits frais
Vendredi 24.4.	Potage purée de céleri-pomme Dos de cabillaud poché Sauce poisson au citron vert Riz de Camargue Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles	Potage purée de céleri-pomme Rondino aux herbes alpines Sauce à la crème Fromage râpé Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles
Samedi 25.4.	Crème de brocoli Rôti de boeuf au Pinot noir Rösti Romanesco vapeur Compote de pommes	Crème de brocoli Cocotte de quinoa, haricots rouges à la mexicaine Compote de pommes
Dimanche 26.4.	Crème de champignons Emincé de canard au poivre vert Spirales Salade batavia Salée à la crème	Crème de champignons Dés de tofu sautés au sésame grillé et soja Sauce brune Spirales Salade batavia Salée à la crème

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

**Le repas est à consommer le jour de livraison.**

**Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.**