

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.*



	LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
HORS D'ŒUVRE	Terrine du pêcheur	Terrine de Légumes Mayonnaise	Cèleri Remoulade en salade	Salade Verte et Gruyère Râpé	Choux blanc à la vinaigrette maison
VIANDE OU POISSON	Escalope de dinde	Côte de Porc Sauce Charcutière	Boulette d'agneau Sauce Colombo	Parmentier de canard	Pavé de poisson blanc à la bordelaise
LÉGUMES	Endives,haricots verts et Riz	Spaghettis au beurre et cœurs de fenouil Persillés	Semoule Ratatouille	Haricots verts à la Vapeur	Riz créole Fondue de Poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage	Brebicrème	Yaourt Aromatisé	Comté	Cantal
DESSERT	Fruits De Saison	Yaourt au sucre de Canne	Fruits de saison	Cheese Cake Sauce Framboise	Fromage blanc au sucre vanillé

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 6 AU 10 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.*



	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'Orientale	Terrine de Légume Mayonnaise	Cèleri remoulade	Œuf mimosa	Choux blanc à la vinaigrette maison
VIANDE OU POISSON	Cuisse de poulet sauce chasseur	Côte de porc à l'échine Sauce charcutière	Boulette à l'agneau et sauce tomate	Gigot d'agneau grillé	Pavé de poisson blanc à la Bordelaise
LÉGUMES	Gratin de courgette Pommes de terre à la vapeur	Escalope de dinde au jus Spaghettis au beurre Cœurs de fenouil persillés	Semoule Ratatouille	Flageolets Carottes Persillés	Riz créole Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Brebicrème	Yaourt aromatisé	Comté Carembert beurre	Cantal
DESSERT	Tarte aux fruits	Yaourt Aromatisé	Orange	Cœur coulant au chocolat	Fromage blanc sucré et vanillé

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.*



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Poireaux à la vinaigrette	Salade coleslaw	Tarte Bande Tomate Basilic	Radis et beurre	Carottes rapées Sauce vinaigrette vanillé
VIANDE OU POISSON	Colombo de Porc (Substitution) Colombo de dinde	Saucisse de Toulouse grillée Saucisse de volaille	Sauté de poulet aux olives	Rôti de Bœuf Paleron braisé	Dos de merlu à la sauce Aurore
LÉGUMES	Riz Créole Haricot Vert Persillée	Ecrasée de Pommes de Terre aux Herbes Chou vert braisé	Courgettes à la Provençale Semoule	Petit Pois et Carottes	Riz Créole Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Brie	Tomme de savoie	Mimolette	Cantal	Cantal
DESSERT	Pêches au sirop	Flan nappage au caramel	Kiwi	Tarte au citron	Fromage blanc sucré et Vanillé

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. Bio Fait maison AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.*



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Radis au beurre	Céleri rave sauce vinaigrette	Salade verte aux maïs	Paté de campagne et cornichons	Sardine à l'huile et tranchette de citron
VIANDE OU POISSON	Tortilla de pomme de terre à l'oignon	🏠 Aiguillette de poulet à la crème	🏠 Poisson frais du jour	Emincé de veau à l'estragon	🏠 Cuisse de poulet rôtie
LÉGUMES	Ratatouille	Epinard et 🌿 Pommes de terre Vapeur	Chou fleur vapeur Lentilles	🌿 Coquille au beurre 🌿 Carottes persillés	🌿 Semoule et tajine de légumes
PRODUIT LAITIER	🌿 Camembert	Yaourt aromatisé	🌿 Buche de chèvre	🔴 Munster	🔴 Fourme Ambert
DESSERT	Ile Flottante au caramel	Orange	Salade de pamplemousse	Panna Cotta aux Fruit Rouges	Mousse au café

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. 🌿 Bio 🏠 Fait maison 🔴 AOP

MENU MAISON DE L'AMITIÉ

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

VIANDE BOVINE FRANÇAISE - VIANDE PORCINE FRANÇAISE -

*Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement,
les impératifs saisonnier ou climatique.*



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1
HORS D'ŒUVRE	Betteraves a l'Alsacienne	Pizza au fromage	Carottes râpées	Cèleri rave a la vinaigrette	Férié
VIANDE OU POISSON	🏠 Echine de Porc Sauce Diable (Substitution) Cuisse de Poulet Sauce Diable	🏠 Sauté de poulet au basilic	Cuisse de lapin Sauce chasseur	Boudin noir aux oignons	
LÉGUMES	🌿 Penne au Beurre Chou Fleur Persillé	Petit pois et carottes	🌿 Polenta Ratatouille	🌿 Ecrasée de pommes de terre aux herbes	
PRODUIT LAITIER	Tomme Blanche	Yaourt au sucre de Canne	🌿 Emmental	🌿 Brie	
DESSERT	Salade de fruits	Kiwi	Semoule au Lait et nappage au caramel	🏠 Tarte campagnarde	

Le pain consommé chaque jour est à base de farine Label Rouge. 🌿 Bio 🏠 Fait maison 🍷 AOP