

MENU AVRIL 2026

	mercredi 01		jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Crème de champignons BIO <i>Céleri, lait</i>	
	Saucisse (porc) Poireaux à la crème riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Sauce potiron et lardinettes de dinde <i>Gluten (blé), céleri, lait</i>	Filet de Colin Potée aux carottes <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Lasagne Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Blanquette de veau (carottes, oignons) Pommes Rosti <i>Gluten (blé), lait, céleri, moutarde</i>	
	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding chocolat <i>Lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	
	Repas alternatif : Vol-au-vent, champignons, riz <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>					
lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Potage épinards BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>	Potage carottes BIO <i>Céleri</i>	Crème de navets BIO <i>Céleri, lait</i>
Cuisse de poulet Fenouil Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Boulette de volaille Compote Pommes de terre rôties <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Spiringue de porc Courgettes Riz <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Filet de Cabillaud, sauce curry Céleri-rave Purée nature <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, soja, céleri, moutarde</i>	Hachis Parmentier (porc) aux épinards <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Croquettes <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri, moutarde</i>
Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Roulades de chicons au jambon, purée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>						
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates persil BIO <i>Céleri</i>	Potage poireaux BIO <i>Céleri</i>	Potage St-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage chou-fleur BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Crème de cresson BIO <i>Céleri, lait</i>
Vol au vent (Champignons) Purée <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>	Boulette (porc) Chou blanc Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Merguez (bœuf-agneau) Couscous de légumes du chef aux pois chiches Semoule <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Macaroni jambon-fromage Petits pois <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Filet de lieu noir Purée aux potimarrons <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>	Moussaka (bœuf, agneau) (aubergines, tomates) <i>Gluten (blé), lait</i>	Navarin d'agneau (carottes, tomates) Rosti <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding spéculoos <i>Gluten (blé), soja, lait</i>	Fruit	Compote	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Lasagne bolognaise (bœuf) <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>						
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
Potage fenouil BIO <i>Céleri</i>	Potage cerfeuil BIO <i>Céleri</i>	Potage céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage cresson BIO <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain BIO <i>Céleri</i>	Potage tomates BIO <i>Céleri</i>	Crème de chou-fleur BIO <i>Céleri, lait</i>
Filet de poulet Courgettes aux herbes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Roulade de chicons au jambon Purée persillée <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	Pain de viande (porc) Céleri-rave Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Matriciana (tomates, champignons) Dés de poulet <i>Gluten (blé), céleri</i>	Filet de saumon Navets, sauce tomate Quinoa <i>Gluten (blé), poissons, soja, lait, céleri</i>	Saucisse (porc) Chou-fleur Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>	Rosbif Jardinière de légumes Pommes Duchesse <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri, suifites</i>
Fromage <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Riz au lait <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pâtisserie <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>
Repas alternatif : Filet de poulet, potée aux carottes <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>						
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30			
Bouillon de légumes BIO <i>Céleri</i>	Potage oignons BIO <i>Céleri</i>	Potage champignons BIO <i>Céleri</i>	Potage navets BIO <i>Céleri</i>			
Cuisse de poulet Brocoli Pommes de terre <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Boulette de volaille Carottes persillées Purée nature <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>	Spiringue de porc Bettes à la crème Riz <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri, moutarde</i>	Pâtes Bolognaise (bœuf) (tomates, carottes) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>			
Yaourt <i>Lait</i>	Fruit	Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), lait, œufs, fruits à coque (amandes, noisettes, noix), soja</i>	Pudding vanille, coulis de <i>Lait</i>			
Repas alternatif : Saucisse (porc-bœuf), compote, purée <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri, moutarde</i>						

100 % BIO : boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive, chocolat noir/au lait (tablette), burger de bœuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes). Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

Les **allergènes** à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (Règlement UE n°1169/2011). Ils sont présentés comme ingrédients dans le menu. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@coservice.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

