



MENU DU SELF AVRIL 2026



Dates	Potage	Plat	Dessert
jeudi 2 avril	Potage dubarry	Jambon grillé au miel, salade gourmande et pommes de terre romarin	Dessert du jour
vendredi 3 avril	Minestrone	Macaronis jambon fromage	Mousse au chocolat
lundi 6 avril	Congé - Lundi de Pâques		
mardi 7 avril	Potage aux asperges blanches	Brochettes de volaille / Boulgour aux légumes rôtis	Gâteau rhubarbe et framboises
jeudi 9 avril	Potage poivrons jaunes	Boulettes sauce tomate frites	Glace au choix
vendredi 10 avril	Potage vert	Pinsa mortadelle mozzarella tomates cerises	Crêpes
lundi 13 avril	Potage carotte au lait de coco	Navarin de porc aux légumes printaniers et grenailles rôties	Muffin aux fruits rouges
mardi 14 avril	Potage petits pois	Boulettes sauce aux pommes - purée céleri	Blanc-Manger Coco Mangue
jeudi 16 avril	SIPS 6PCC - Menu surprise		
vendredi 17 avril	SIPS 6PCC - Menu surprise		
lundi 20 avril	Potage printanier	Pêches au thon - Frites	Coupe meringuée fruits rouges
mardi 21 avril	Potage Crécy	Plat du jour	Feuilleté aux fraises
jeudi 23 avril	Potage courgettes	Spaghettis bolo	Tartelette aux poires
vendredi 24 avril	Potage du jour	Menu du jour	Dessert du jour



La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre. Nous vous invitons à vous adresser au personnel de service pour connaître la composition des produits et les allergènes.



Le potage avec les légumes frais du jours sont réalisés à base de bouillon de volaille.



Tous les jours, à la place du dessert, un fruit ou un yoghourt est proposé.