



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes	Salade Maraîchère <i>(carottes, champignons, oignons rouges, ail)</i>	Salade verte aux croûtons	Salade de riz au maïs	Champignons à la grecque
	Feuilleté hot dog	Sardines		Oeuf mayonnaise	Pâté de campagne et cornichons
PLAT	Blanquette de la mer	Omelette aux fines herbes	Porc à la moutarde	Emincé de boeuf aux olives	Boulettes à l'agneau sauce Napolitaine
ACCOMPAGNEMENT	Riz pilaf aux blanc de poireaux	Pommes noisettes	Mélange de céréales	Farfalle	Semoule
		Poêlée de légumes	Brocolis à l'ail	Courgettes sautées	Haricots verts sautés
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crème au chocolat	Gaufre au sucre	Compote

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Dés de betteraves	<p>Animation Mexique</p>	Courgettes en salade	Tarte aux légumes	Salade verte aux dés de fromage
	Salade de coquillettes sauce cocktail			Radis beurre	Salade de blé
PLAT	Saucisse de Strasbourg		Poulet au citron	Gratin de pommes de terre forestier	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées		Semoule		Haricots beurre
	aux carottes		Petits pois		
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais	Ile flottante	Compote	

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de carottes au cumin	Concombres	Salade de riz et coeur de palmier	Céleri vinaigrette	Chou blanc sauce curry
	Samoussas	Salade de lentilles		Crêpe aux champignons	Salade Texane
PLAT	Poulet sauce aigre douce	Quenelles de brochet sauce citron	Lasagnes à la bolognaise	Pommes boulangères	Sauté de porc aux épices
ACCOMPAGNEMENT	Coeur de blé	Riz aux courgettes		Tombée d'épinards	Boulgour aux petits légumes
	Brocolis fleurette				
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème vanille	Pomme	Fruit de saison	Gâteau yaourt maison	Mousse au chocolat

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots verts	Salade de blé, maïs et olives	Médaille de surimi et mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Betteraves
	Quiche au fromage	Concombre vinaigrette		Jambonneau et cornichons	Salade de pois chiches
PLAT	Jambon braisé sauce brune	Boulettes Thaï sauce tomate	Macaronade à la saucisse	Nuggets de poisson sauce tartare	Poulet basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de pommes de terre et légumes	Semoule	Penne	Pommes vapeur	Riz pilaf aux
		aux légumes	Haricots beurre persillés	Gratin de poireaux	Carottes
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Salade de fruits	Flan nappé caramel	Tropézienne

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FERIE <i>Lundi de Pâques</i>	Concombres et tomates vinaigrette	Medaillon de surimi et mayonnaise	Carottes râpées aux herbes fraîches	Salade orientale
		Pâté de campagne et condiments		Nem aux légumes	Emincé de chou blanc
PLAT		Merguez	Calamars à la romaine sauce tartare	Parmentier végétarien	Escalope de porc sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT		Rostis de pommes de terre	Riz créole	aux pois et légumes	Coeur de blé
		Poêlée de légumes	Haricots verts		Gratin de chou fleur
FROMAGE OU LAITAGE		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		<i>Dessert de Pâques</i>	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de farfalle	Salade de lentilles	Salade verte aux croûtons	Concombre vinaigrette	Tarte à la tomate
	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves vinaigrette		Accras de morue	Carottes râpées
PLAT	Viennoise de dinde sauce tomate	Gratin de macaronis au fromage	Filet de lieu sauce aux poivrons	Colombo de poulet	Boulettes au veau sauce brune
ACCOMPAGNEMENT	Semoule Haricots verts sautés	et courgettes	Riz blanc	Coeur de blé Fondue de poireaux	Farfalle
					Carottes sautées
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits	Crumble aux pommes	Flan chocolat	Compote

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

CENTRE AERE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes sauce au fromage blanc	Samoussas aux légumes	Salade de tomates	Taboulé	Betteraves vinaigrette
PLAT	Poulet à la provençale	Emincé de boeuf au paprika	Hachis parmentier	Omelette	Dos de merlu sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Semoule aux légumes de printemps	Coquillettes Carottes Vichy	Brocolis fleurette	Gratin de patate douce Haricots verts persillés	Riz blanc Epinards à la crème
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Compote	Salade de fruits	Fruit de saison

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette



COURNONTERRAL - SEMAINE DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

CENTRE AERE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Concombres vinaigrette	Radis beurre	Salade verte et croûtons	FERIE
PLAT	Sauté de dinde aux olives	Galette végétarienne	Lasagnes à la bolognaise Cordiale de légumes	Brandade de poisson	
ACCOMPAGNEMENT	Blé Poêlée de légumes	Pommes noisettes Courgettes à l'ail		Brocolis sautés	
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou laitage	
DESSERT	Fruit de saison	Ile flottante	Compote maison	Eclair	

En gras et bleu : Repas servi à la calandrette