

Hors d'œuvres	A	Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes bio gourmande	Carottes rapées	Taboulé aux herbes fraîches	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes au thon	Macédoine de légumes croquant
	B	Salade de riz à la mexicaine	Tomates vinaigrette	Terrine aux deux poissons	Salade Andalouse	Tarte aux fromages	Coleslaw (choux et carotte rapée)	Pâté en croûte de volaille
Viandes	C	Filet de colin nappé de sauce dieppoise	Bouchées légumes, amandes, persil	Dos de colin au paprika	Emincé de porc sauce soubise	Chili Con Carne	Quenelle nature sauce tomate	Chipolatas grillées
	D	Sauté de porc aux olives	Aiguillette de poulet thym et citron	Saucisse de Toulouse grillée	Pilons de poulet sauce barbecue	Beignets de calamar	Dos de colin beurre blanc	Soupe de poisson
Accompagnement	E	Gnocchis crème	Epinards à la crème	Petit pois	Haricots verts persillés	Riz	Champignons persillés	Gratin de chou fleur
	F	Poêlée campagnarde	Boulgour (céréale)	Trio de poivron	Purée de pomme de terre	Brocolis	Purée de patate douce	Printanière de légumes
Fromages	G	Saint nectaire	Fromage blanc	Vache qui rit	Cantadou ail et fines herbes	Emmental	Fourme d'Ambert	Vache picon
	H	Yaourt nature	Camembert	Rondelé au poivre	Gouda	Tartare nature	Petits suisses nature	Brique de vache
Desserts	I	Yaourt Bicouche Bio Abricot	Fruit Bio	Petit carré fraise	Fruit	Riz au lait	Fruit	Fruit
	J	Fruit	Compote de pêche	Fruit	Carré pomme	Fruit	Beignet pomme	Cake citron



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du 30/03/2026 au 05/04/2026 NOM :
lundi 30 mardi 31 mercredi 01 jeudi 02 vendredi 03 samedi 04 dimanche 05

Hors d'œuvres	A	Tomate fêta	Salade Mâche	Salade de lentilles	Salade de poivrons et maïs	Salade d'endives et emmental	Salade de pâtes à l'armoricaine	Céleri et carottes vinaigrette
	B	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre et haricot vert	Surimi	Salade de chou rouge et quinoa	Terrine de légumes	Chou fleur vinaigrette	Soupe aux champignons
Viandes	C	Tarte aux fromages	Goulash de boeuf sauce paprika	Ravioli aux légumes BIO	Aiguillette de poulet à la crème	Boulette d'agneau	Palette à la diable	Poulet basquaise
	D	Jambon blanc	Omelette aux fines herbes	Croque Monsieur	Côte de porc grillé au thym	Dos de colin sauce provençale	Tortilla de pomme de terre aux oignons	Quiche lorraine
Accompagnement	E	Carottes persillées	Semoule de couscous	Poêlée de légumes	Pomme de terre vapeur	Flageolets	Tomate à la provençale	Riz
	F	Coquillettes	Petit pois	Salsifis persillade	Poêlée de légumes grillés	Ratatouille	Butternut fondant en cubes	Courgettes à l'ail
Fromages	G	Saint Moret	Yaourt aromatisé fraise	Petit brie	Rondelé aux noix	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Six de savoie
	H	Emmental	Tomme noire	P'tit louis	Faisselle	Bleu douceur	Milanette	Buche du pilat
Desserts	I	Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois au chocolat	Compote de pomme banane	Fruit	Fruit
	J	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Cake marbré	Fruit	Fruit	Donuts	Tresse noix de pécan



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du 06/04/2026 au 12/04/2026 NOM :

lundi 06 mardi 07 mercredi 08 jeudi 09 vendredi 10 samedi 11 dimanche 12

Hors d'œuvres	A	Chou rouge, raisins et noix	Coeur de palmier vinaigrette	Terrine de légumes	Feuilleté croustillant au fromage	Poireaux vinaigrette	Salade de blé exotique	Salade verte et croutons
	B	Taboulé aux herbes fraîches	Betterave vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade haricot rouges, avocat et maïs	Salade de riz	Tomate Mozzarella	Pâté de campagne traditionnel
Viandes	C	Accras de morue	Sauté de poulet au curry	Moussaka	Escalope viennoise	Osso bucco	Oeuf dur béchamel	Nuggets de poisson
	D	Chausson bolognaise	Quenelle nature sauce béchamel	Filet de colin sauce au citron	Boudin blanc	Colin aux capres	Merguez au jus	Filet de poulet à l'échalotte
Accompagnement	E	Ratatouille	Gratin de macaronis aux fromages	Poêlée de légumes	Purée de brocolis	Polenta	Epinards à la crème	Pomme de terre duchesse
	F	Haricots beurre persillés	Champignons persillés	Gnocchis crème	Chou au jus	Haricots verts persillés	Penne	Aubergines grillées
Fromages	G	Croc lait	Gouda	Crème de gruyère	Carré frais	Saint Paulin	Chanteneige	Brebis crème
	H	Saint Paulin	Yaourt brassé aux fruits	Rondelé nature	Tartare nature	Samos	Saint Paulin	Yaourt nature
Desserts	I	Paris brest	Fruit	Eclair au chocolat	Flan vanille	Fruit	Gateau basque	Moelleux au chocolat
	J	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit	Fruit	Cake fourré framboise bio	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du 13/04/2026 au 19/04/2026 NOM :

lundi 13 mardi 14 mercredi 15 jeudi 16 vendredi 17 samedi 18 dimanche 19

Hors d'œuvres	A	Salade piémontaise aux oeuf	Macédoine de légumes croquant	Chou fleur vinaigrette	Crêpe champignons	Salade sombrero	Tarte aux poireaux	Tomate fêta
	B	Carottes rapées	Salade de pates au basilic	Salade de poivrons et maïs	Salade de haricots beurre	Salade de blé, tomate et fromage	Endives vinaigrette	Feuilleté hot dog
Viandes	C	Carré de porc à la moutarde	Boulettes de boeuf sauce Napolitaine	Cordon bleu de dinde	Lapin à la moutarde	Côte de porc grillé au thym	Boulette de lentilles	Saumon à l'aneth
	D	Anneau d'encornet sauce tomate	Omelette à la ciboulette	Rougail saucisse	Petit brin de veau	Filet de poisson blanc à l'aneth	Cervelas orlof	Emincé de porc au caramel
Accompagnement	E	Salsifis persillade	Riz	Lentilles mijotées	Courgettes à l'ail	Pâtes aux jus	Blettes a la tomate	Poêlée de choux de bruxelles
	F	Ebly (blé)	Purée de céleri	Semoule de couscous	Chou fleur	Gratin de poireaux	Navets	Petits pois et carottes
Fromages	G	Le vachard	Rondelé nature	Camembert	Kiri	Yaourt aux fruits	Saint nectaire	Cantadou
	H	Fromage blanc	Chevretine	Boursin	Cantal	Petit moulé nature	Croc lait	Yaourt brassé
Desserts	I	Pomme au four	Crème dessert praline	Fruit	Purée de pomme ananas	Gaufre	Fruit	Fruit
	J	Fruit	Fruit	Brownies	Fruit	Fruit	Crêpe sucrée	Croisillon au chocolat



La Bonne Cuisine

Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du 20/04/2026 au 26/04/2026 NOM :

lundi 20 mardi 21 mercredi 22 jeudi 23 vendredi 24 samedi 25 dimanche 26

Hors d'œuvres	A	Champignons à la grecque	Coeur de palmier vinaigrette	Salade de pâtes au pesto	Chou blanc croquant en vinaigrette	Salade de pomme de terre et haricot vert	Salade verte et maïs	Tarte aux légumes
	B	Salade de museau	Houmous de petit pois	Soupe de brocolis et mascarpone	Salade de pois chiches	Julienne de légumes	Moules à la catalane	Gaspacho de tomates
Viandes	C	Brandade de morue	Paupiette de veau sauce basilic	Bouchées légumes, amandes, persil	Jambon grill	Haché de volaille rôti	Boudin noir	Croque fromager
	D	Blanquette de volaille	Poisson Béarnaise	Haché de veau au jus	Boulettes de boeuf sauce Napolitaine	Paupiette de poisson	Courgette farcie	Haut de cuisse de poulet au jus
Accompagnement	E	Bâtonnières de légumes	Boulgour (céréale)	Brunoise de légumes du soleil	Purée de pomme de terre	Fondue de poireaux	Pomme de terre vapeur	Epinards à la crème
	F	Riz pilaf	Salsifis persillade	Pomme de terre rissolées	Pâtes	Riz créole	Couscous - Légumes	Quinoa tendre et parfumé
Fromages	G	Tomme noire Montcerda	Tomme noire	P'tit Cabray	Emmental	Yaourt nature	Le carré	Tomme blanche
	H	Saint Moret	Petits suisses nature	Bleu douceur	Carré frais	Brie	Kiri	Fromage blanc
Desserts	I	Fruit	Fruit	cake	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes	Beignet chocolat noisette
	J	Ile flottante	Semoule au lait	Fruit	Flan au chocolat	Liégeois à la vanille	Fruit	Fruit