

**SEMAINE DU 09 AU 15 MARS 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade verte	Salade verte 	Sardine au beurre	Carottes râpées  	Poireaux vinaigrette	Feuilleté au fromage	Ebly au maïs
PLATS	Lasagnes Bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)  	Sauté de bœuf à l'ancienne 	Paëlla (PC) 	Cordon bleu	Chipolatas aux herbes*	Rôti de veau à la moutarde
ACCOMP.			Cocos à la tomate 		Gratin de poireaux et PDT	Mijoté de légumes	Beignets de chou fleur
FROMAGES	Yaourt aromatisé 	Camembert 	Faisselle	Coulommiers	St Bricet	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Panna cotta & coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Gaufre	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
<p><b>Sauté de bœuf à l'ancienne</b> : oignons, champignons, carottes</p> <p><b>Salade piémontaise</b> : pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :