

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage 7 légumes	Taboulé 	Feuilleté de fromage	Quiche*	Tomate vinaigrette	Salade de riz	Potage
PLATS	Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de blé emmental	Bœuf façon moussaka (PC) 	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes 	Sauté de veau	Petit salé aux lentilles (PC)*
ACCOMP.	Pommes sautées	Gratin de courgettes		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs	Carottes au beurre	
FROMAGES	Tomme des Pyrénées	Petit suisse aux fruits 	Chaource 	Fromage blanc sucré	Coulommiers	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Mousse à la framboise 	Banane	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Chou blanc à la japonaise : Choux blanc, sésame, soja, sucre roux
Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

 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 :