

SEMAINE DU 30 MARS AU 05 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade verte	Sardine à l'huile	Œuf dur mayonnaise	MENU Œuf dur sauce cocktail Boulettes d'agneau au thym Flageolets Buchette Croisillon au chocolat PÂQUES	Tarte aux poireaux	Tarte aux légumes	Tomate au thon
PLATS	Lasagnes à la provençale 	Poule au pot (PC) 🏠	Croque Monsieur* et salade composée (PC)		Filet de poisson à la bordelaise 	Rôti de porc au miel*	Cordon bleu
ACCOMP.				Gratin de butternut	Chou fleur au fromage	Pommes de terre sarladaises	
FROMAGES	Yaourt aux fruits	Mimolette	Bleu 	Repas soir : Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Beignets de courgettes Emmental Fruit	Yaourt sucré	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Crème dessert popcorn 🏠		Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS
Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
Salade composée : tomates, salade verte, maïs
Salade fantaisie : Pomme de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :