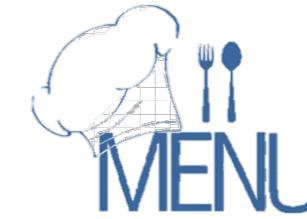


**SEMAINE DU 30 MARS AU 05 AVRIL 2026**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade verte	Sardine à l'huile	Œuf dur mayonnaise	<p>Œuf dur sauce cocktail Boulettes d'agneau au thym Flageolets Buchette Croisillon au chocolat</p>	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*	Boudin noir* aux pommes
ACCOMP.					Gratin de butternut	Chou fleur au fromage	Pommes de terre sarladaises
FROMAGES	Yaourt aux fruits	Mimolette	Bleu	<p><b>Repas soir :</b> Carottes râpées Cuisse de poulet rôti Beignets de courgettes Emmental Fruit</p>	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
<b>Lasagnes à la provençale :</b> pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
<b>Salade composée :</b> tomates, salade verte, maïs
<b>Salade fantaisie :</b> Pomme de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

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	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :
-----------------