






SEMAINE DU 06 AU 12 AVRIL 2026

FERIE		J+5						
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Repas du midi	Macédoine vinaigrette (dosette) Cannelloni (PC) Saint Paulin Compote de pommes	Repas du midi Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit de saison	Friand au fromage	Carottes râpées	Salade grecque 	Pâté de volaille	Œuf dur mayonnaise
	PLATS			Marmite de poisson  Röstis aux légumes	Hachis parmentier (PC) 	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Jambonneau aux petits légumes*	Poisson meunière
	ACCOMP.						Haricots plats à la tomate	Fondue de poireaux
FROMAGES	Repas du soir	Œuf dur mayonnaise (dosette) Poisson pané Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Madeleine	Repas du soir Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux olives Riz Edam Liégeois vanille	Yaourt sucré 	Cheddar	Yaourt aromatisé	Fromage	Produit laitier
	DESSERTS			Galette au beurre	Brownies	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

INFORMATIONS
Salade Grecque : concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

 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	

septibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :