

SEMAINE DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2026

FERIE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Taboulé 🏠	Salade coleslaw 🏠	Repas du midi Lentilles à la parisienne Cuisse de poulet rôti Gratin dauphinois Mimolette Liégeois vanille	Salade mixte	Tarte méditerranéenne
PLATS	Saucisse de Toulouse*	Cordon bleu	Paupiette de dinde au jus	Brandade de poisson (PC) 🏠		Osso bucco de dinde 🏠	Nuggets de poulet
ACCOMP.	Rôstis aux légumes	Haricots verts persillés	Carottes au jus			Purée	Pommes sautées
FROMAGES	Faisselle	Petit suisse aux fruits	Buchette	Fromage frais sucré	Repas du soir Accras de poisson Cordon bleu Poêlée de légumes Petit suisse Fruit	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Madelons	Fruit de saison	Mousse au chocolat 🏠	Donuts		Pâtisserie	Fruit de saison

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

is susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : chou blanc râpé et carottes râpées
Salade Louisiane : maïs, haricots rouges, tomates
Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise

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 :
