












**SEMAINE DU 18 AU 24 MAI 2026**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Melon	Taboulé 	Tarte tomate et chèvre	Concombre à la crème 	Accras de poisson	Quiche*	Maquereau à la pomme de terre
PLATS	Croustillant au fromage	Bœuf bourguignon (PC) 	Rôti de porc à la moutarde* 	Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de colin au fromage 	Andouillette à la dijonnaise*	Cuisse de poulet sauce Nordique
ACCOMP.	Coquillettes 		Ratatouille et pommes de terre 	Printanière de légumes	Gratin de salsifis 	Purée de carottes	Pommes röstis
FROMAGES	Buchette	Chource 	Petit suisse nature	Carré de l'est	Camembert	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Muffin	Fruit de saison 	Gâteau aux noix et pépites de chocolat 	Ile flottante	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie






(P.C) = plat complet

(\*) Contient du porc

s susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**INFORMATIONS**

---

-  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 :

---