








SEMAINE DU 13 AU 19 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Endives vinaigrette	Salade Grecque 	Œuf dur mayonnaise	Salade cœurs de palmier	Carottes râpées 	Samoussa aux légumes	Salade de maquereaux
PLATS	Rissollette de veau	Steak haché sauce cheddar  	Filet de poulet rôti	Sauté de dinde à la cocotte	Choucroute de la mer	Moussaka (PC)	Escalope viennoise
ACCOMP.	Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Jardinière de légumes	Purée	Beignets de brocolis		Gratin de poireaux
FROMAGES	Emmental	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits 	Coulommiers	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Far breton aux poires 	Donuts coco	Fruit de saison 	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de volaille en dés, maïs

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	

éventuelles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :