

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 11

DU 09 AU 13 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade persillé 	Chou blanc aux œufs 	Salade de pâtes au pesto 	Jambon ou crudités 	Potage de carottes ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Piccatas de poulet à la sauge	Pâtes 	Paleron de bœuf sauce raifort	Filet de dorade thym / citron	Aiguillette de blé sauce pitta
ACCOMPAGNEMENT	Curry de lentilles aux poivrons	A la bolognaise	Légumes pot-au-feu	Ebly / petits pois	Riz / haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe 	Gruyère râpé 	Tomme noire 	St Nectaire 	Vache qui rit 
DESSERT	Eclair au chocolat 	Ananas 	Île flottante 	Yaourt arôme BIO 	Banane 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Pané de blé épinards et fromage	Bolognaise végétarienne	Galette de quinoa à la provençale	Quenelle de semoule	Idem menu standard

Pain baguette Label Rouge



5^{ème} Composant

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !