

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 12

DU 16 AU 20 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pois chiche à la Libanaise 	Pâté crousté Richelieu ou crudités 	Crème de poireaux ou crudités 	Salade de pommes de terre 	Salade printanière 
PLAT PRINCIPAL	Meunière de colin sauce fish	Bœuf bourguignon	Gratin de pâtes aux champignons	Rôti de porc sauce charcutière	Emincé de dinde aux herbes
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Salade verte	Brisure de chou-fleur	Quinoa aux petits légumes croquants
PRODUIT LAITIER	 Kiri	 Montagnard des Vosges	 Yaourt nature BIO au sucre de canne	 Bûche du Pilat	 St Paulin
DESSERT	Crème dessert BIO à la vanille 	Orange 	Salade de fruits exotiques 	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	Coupe chocolat liégeois ou autre dessert 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Omelette fraîche épinards et ricotta	Galette lentilles vertes, carottes, oignons BIO	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur et œuf dur	Grillardin végétal Italien

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 !