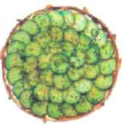


MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 13 DU 23 AU 27 MARS 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de taboulé à la menthe 	 Macédoine mayonnaise 	Salade de concombres au fromage blanc 	Salade de carottes persillée 	 Potage de légumes ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Cassiolette de poisson	Boulette kefta dinde / agneau aux épices	Sauté de veau marengo	Aiguillette de poulet sauce moutarde	Tomate farcie végétale
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Semoule et ratatouille	Pâtes au beurre	Poêlée de lentilles aux légumes	Riz sauce tomatée
PRODUIT LAITIER	 Produit laitier 	 Yaourt arôme	 Tomme de cadé 	 Cantadou ail et fines herbes	 Camembert
DESSERT	Fromage frais aux fruits 	Tarte au fromage blanc 	Fruits au sirop 	Beignet à la pomme 	 Banane
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette tomate basilic	Falafel de pois chiche BIO	Gratin de pâtes œuf dur et champignons	Aiguillette de blé	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 !