












MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 14

DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade piémontaise nature 	Salade fraîcheur 	Crêpe aux champignons 	Soupe verte printanière ou crudités 	FERIE
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc cuit sauce moutarde	Noisette de poulet à la grecque	Poissonnette sauce fish	Œuf dur à la florentine	
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Pommes grenailles / haricots verts à l'ail	Boulgour arlequin	Purée nature / épinards à la crème	VENDREDI
PRODUIT LAITIER	Ortolan 	Délice de Bourgogne 	Tomme noire 	Petit suisse fruité 	
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Cloche chocolat aux copeaux de chocolat 	Salade de fruits 	Coupe melba ou autre dessert surprise du lapin de Pâques 	SAINT
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette tomate basilic	Galette de lentille verte, carotte et oignons BIO	Grillardin Italien	Idem menu standard	

Pain baguette Label Rouge



 5^{ième} 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 !