Nom :	Adresse :	Formule :	Régime :	
Prénom :				

Menu semaine du 07 au 13 Décembre 2026

	Lundi 07/12	QT	Mardi 08/12	QT	Mercredi 09/12	QT	Jeudi 10/12	QT	Vendredi 11/12	QT	Samedi 12/12	QT	Dimanche 13/12	QT
Entrées	Carottes râpées		Salade de chou rouge		Salade de lentilles		Salade de concombres citronnée		Salade verte		Soupe à la châtaigne		Entrée Cézarenque	
	Beignets de légumes		Salade de blé composée		Courgettes râpées		Salade de fenouil		Salade d'haricots verts		Macédoine de légumes			
Plats	Paupiette de veau à l'échalote		Poulet Colombo		Dos de cabillaud		Chili con carne		Choucroute garnie		Omelette à l'oignon		Rôti de veau	
	Nuggets de poulet		Aubergines végétariennes		Escalope de veau Milanaise		Boulgour au paprika		Tête de veau		Steak végétarien		Boulette de bœuf	
Accompagnements	Semoule au beurre		Si aubergines plat unique végétarien		Crumble à la ratatouille		Riz long		Si choucroute plat unique		Purée de petits pois à la menthe		Polenta crémeuse	
	Tagliatelles		Spaghettis		Pâtes à la tomate		Légumes sautés maison		Pommes de terre vapeur		Blé aux herbes		Poêlée de légumes	
Produits laitiers	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Crème dessert		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	Ile flottante		Yaourt végétal		Fruits au sirop		Compote		Compote		Compote		Pâtisserie Cézarenque	
	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
Potage	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	
Pain	Pain		Pain		Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Viennoiseries	Croissant		Croissant		Croissant		Croissant		Croissant		Croissant		Croissant	
	Pain au Chocolat		Pain au Chocolat		Pain au Chocolat		Pain au Chocolat		Pain au Chocolat		Pain au Chocolat		Pain au Chocolat	

Toutes les viandes que nous vous proposons sont certifiées d'origine française.
Certains produits que nous vous cuisinons portent le label vert.