

Nom :		Adresse :		Formule :		Régime :								
Prénom :														
Menu semaine du 12 au 18 Octobre 2026				à RENDRE LE :										
	Lundi 12/10	Q T	Mardi 13/10	QT	Mercredi 14/10	QT	Jeudi 15/10	QT	Vendredi 16/10	QT	Samedi 17/10	QT	Dimanche 18/10	
Entrées	Salade de rougette et œufs		Salade de riz aux œufs		Salade italienne		Salade verte		Tapenade		Avocat sauce vinaigrette		Entrée Cézarenque	
	Cake tomate et feta		Salade de pois chiches 		Fallafels sauce aigre-douce		Pâté Cézarenque		Tomates à la mozzarella		Betteraves crues râpées			
Plats	Hachis végétarien maison		Saucisse grillé		Saucisses d'herbes Cézarenque		Jambon grillé		Brochette de poulet		Filet de poulet grillé		Côte de porc	
	Raviolis fromage sauce crème basilic		Cordon bleu		Blanc de poulet aux épices		Pâtes bolognaise et gruyère		Cassolette de poisson et fruits de mer		Lamelles Kébab		Pané de fromage	
Accompagne- ments	Si hachis plat unique		Petits pois et carottes 		Riz pilaf		Si pâtes plat unique		Riz pilaf		Carottes au curry		Ratatouille	
	Si raviolis plat unique		Gratin de chou-fl 		Haricots verts 		Haricots verts 		Frites au four		Pommes de terre sautées		Riz camarguais	
Produits laitiers	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Fromage blanc		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	Compote		Compote		Yaourt aromatisé		Compote		Compote		Yaourt aux fruits		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.

