Nom :	Adresse :	Formule :	Régime :	
Prénom :				
Menu semaine du 14 au 20 Décembre 2026				

	Lundi 14/12	QT	Mardi 15/12	QT	Mercredi 16/12	QT	Jeudi 17/12	QT	Vendredi 18/12	QT	Samedi 19/12	QT	Dimanche 20/12	QT
Entrées	Samossas sauce aigre-douce		Œuf mimosa		Salade de poivrons rouges		Crudités de chou-fleur en vinaigrette		Salade verte		Butternut confit aux fruits secs		Entrée Cézarenque	
	Salade de betteraves		Salade de tomates		Salade de riz composée		Salade de pois chiches		Soupe de légumes maison		Poireaux en vinaigrette			
Plats	Filet de poulet à la crème		Dos de colin		Rôti d'agneau au jus		Paupiette de veau		Burger de poulet pané		Légumes farcis au bœuf		Filet mignon de porc	
	Sauté d'agneau		Suprême de poulet		Lasagnes au bœuf		Escalope de veau		Poisson pané		Filet de limande		Gratin de patates douces lait coco	
Accompagnements	Quinoa aux légumes		Purée de panais		Si lasagnes plat unique		Quinoa à la tomate		Frites		Riz basmati		Si gratin plat unique	
	Carottes vapeur		Orge perlé aux carottes		Haricots beurre		Purée de carottes		Poêlée Camarguaise		Poivrons grillés		Poêlée de légumes	
Produits laitiers	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
	Fromage blanc		Faisselle		Crème dessert		Yaourt nature		Petits suisses aromatisés		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	Compote		Compote		Compote		Compote		Mousse au chocolat		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.