Nom :	Adresse :	Formule :	Régime :		
Prénom :					
Menu semaine du 14 au 20 Septembre 2026		à RENDRE LE :			

	Lundi 14/09	QT	Mardi 15/09	QT	Mercredi 16/09	QT	Jeudi 17/09	QT	Vendredi 18/09	QT	Samedi 19/09	QT	Dimanche 20/09	
Entrées	Salade verte		Salade de riz au surimi		Salade italienne		Salade verte et tomate		Tapenade		Wrap aux crudités		Entrée Cézarenque	
	Cake à la courgette et au comté		Salade de pois chiches		Fallafels sauce aigre-douce		Melon		Tomates à la mozarella		Betteraves crues râpées			
Plats	Chili sin carne et son riz		Steak haché au jus		Saucisses Cézarenque		Jambon grillé sauce Madère		Brochette de poulet		Filet de poulet pané		Côte de porc	
	Gratin de Crozet aux champignons		Cordon bleu		Blanc de poulet aux épices		Pâtes carbonara et parmesan		Petites seiches à l'américaine		Saucisse et merguez		Pané de fromage	
Accompagnements	Si gratin plat unique		Poêlée de courgettes		Riz pilaf		Si pâtes plat unique		Riz pilaf		Pâtes à la tomate		Ratatouille	
	Si chili plat unique		Duo de chou-fleur		Haricots verts		Haricots verts		Frites au four		Aubergines à la tomates		Riz camarguais	
Produits laitiers	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	Compote		Compote		Yaourt aromatisé		Compote		Compote		Yaourt aux fruits		Pâtisserie Cézarenque	
	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Pastèque		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.