Nom :	Adresse :	Formule :	Régime :	
Prénom :				
Menu semaine du 16 au 22 Novembre 2026				

	Lundi 16/11	QT	Mardi 17/11	QT	Mercredi 18/11	QT	Jeudi 19/11	QT	Vendredi 20/11	QT	Samedi 21/11	QT	Dimanche 22/11	QT
Entrées	Vol-au-vent aux fruits de mer		Poireaux vinaigrette		Entrée Cézarenque		Salade de riz		Soupe de courge		Velouté de courgettes		Entrée Cézarenque	
	Salade verte		Salade de chou rouge		Salade betteraves et féta		Salade d'haricots verts		Cœur de palmiers		Salade de pâtes composée			
Plats	Escalope de veau grillée		Aubergines tomate et orge perlé		Sauté d'agneau aux pruneaux		Nuggets de poulet		Pâtes à la carbonara		Filet d'aiglefin		Filet de poulet	
	Saucisse grillée		Dos de colin		Cordon bleu		Râble de lapin à la moutarde		Rôti de veau		Sauté de porc		Poisson pané	
Accompagnements	Embeurré de choux		Si aubergines plat unique		Légumes sautés maison		Quinoa et crème au curry		Si pâtes plat unique		Purée de butternut		Boulgour aux légumes	
	Lentilles à la tomate		Brocolis sautés		Blé		Poêlée de légumes		Gratin de légumes		Choux fleur sautés		Poêlée de légumes	
Produits laitiers	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
	Yaourt nature		Fromage blanc		Yaourt aromatisé		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt de Lozère		Yaourt nature	
Desserts	Mousse au chocolat		Compote		Entremet macaron		Crème dessert		Salade de fruits		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.