Nom :	Adresse :	Formule :	Régime :		
Prénom :					
Menu semaine du 19 au 25 Octobre 2026		à RENDRE LE :			

	Lundi 19/10	QT	Mardi 20/10	QT	Mercredi 21/10	QT	Jeudi 22/10	QT	Vendredi 23/10	QT	Samedi 24/10	QT	Dimanche 25/10	QT
Entrées	Pâté en croûte		Duo de lentilles et pois chiches		Jambon cru et cornichons		Salade verte		Salade composée		Saucisson et cornichons		Entrée Cézarenque	
	Salade verte et tomates		Salade coleslaw		Velouté de légumes		Taboulé aux raisins		Céleri râpé au fromage blanc		Wrap aux crudités			
Plats	Rôti de veau		Crêpe aux champignons		Sauté de porc aux olives		Truffade		Poulet aux champignons		Dos de cabillaud à l'américaine		Galette aux céréales	
	Jambon blanc		Filet mignon de porc au jus		Poulet pané		Saumon au four		Omelette aux oignons		Escalope de veau		Steak haché	
Accompagnements	Pâtes au gruyère		Flageolets aux oignons		Poêlée de légumes		Si truffade plat unique		Pâtes à la tomate		Courgettes sautées		Gratin de chou-fleur	
	Pommes de terre Grenaille		Ratatouille		Pommes dauphines		Haricots verts sautés		Riz pilaf		Petits pois		Carottes à la crème	
Produits laitiers	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt de Lozère		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	Compote		Fruits au sirop		Crème dessert		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.