



Nom :	Adresse :	Formule :	Régime :			
Prénom :						
Menu semaine du 20 Juillet au 26 Juillet 2026			à RENDRE LE :			

	Lundi 20/07	Q T	Mardi 21/07	QT	Mercredi 22/07	QT	Jeudi 23/07	QT	Vendredi 24/07	QT	Samedi 25/07	QT	Dimanche 26/07
Entrées	Salade verte		Salade de riz au surimi		Salade italienne		Salade verte		Tapenade		Avocat sauce vinaigrette		Entrée Cézarenque
	Tomates au basilic		Salade de pois chiches		Fallafels sauce aigre-douce		Melon		Tomates à la mozzarella		Betteraves crues râpées		
Plats	Sauté de joue de bœuf		Steak haché		Saucisses Cézarenque		Jambon grillé		Brochette de poulet		Filet de poulet pané		Côte de porc
	Gratin de Crozet Savoyard		Cordon bleu		Blanc de poulet aux épices		Pâtes carbonara et parmesan		Seiche à l'ail		Saucisse et merguez grillées		Pané de fromage
Accompagnements	Si gratin plat unique		Poêlée de courgettes		Riz pilaf		Si pâtes plat unique		Semoule au beurre		Pâtes à la tomate		Ratatouille
	Pommes noisettes		Chou-fleur		Haricots verts 		Haricots verts 		Riz pilaf		Frites au four		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	Petits suisses aromatisés		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.

