

Nom :			Adresse :		Formule :		Régime :				Repas à Thème			
Prénom :														
Menu semaine du 21 au 27 septembre 2026					à RENDRE LE :									
	Lundi 21/09	Q T	Mardi 22/09	QT	Mercredi 23/09	QT	Jeudi 24/09	QT	Vendredi 25/09	QT	Samedi 26/09	QT	Dimanche 27/09	QT
Entrées	Pâté en croûte		Duo de lentilles et pois chiches		Jambon cru et cornichons		Salade verte		Salade composée		Pâté Cézarenque		Entrée Cézarenque	
	Salade verte		Carottes râpées		Velouté de légumes		Taboulé à la menthe		Céleri râpé au fromage blanc		Wrap au thon			
Plats	Rôti de veau		Crêpe aux champignons		Sauté de porc aux olives		Couscous royal		Poulet basquaise		Dos de cabillaud au four		Galette aux céréales	
	Jambon blanc		Rôti de porc au jus		Poulet pané		Pavé de saumon		Omelette au gruyère		Escalope de veau sauce à la crème		Steak haché Boucher	
Accompagne- ments	Gratin de pâtes		Flageolets aux oignons		Poêlée de légumes		Si couscous 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 brebis de Bonnevaux 		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.

