

Nom :			Adresse :		Formule :		Régime :					Repas à Thème			
Prénom :															
Menu semaine du 24 Août au 30 Août 2026					à RENDRE LE :										
	Lundi 24/08	Q T	Mardi 25/08	QT	Mercredi 26/08	QT	Jeudi 27/08	QT	Vendredi 28/08	QT	Samedi 29/08	QT	Dimanche 30/08	Q	
Entrées	Pâté en croûte		Duo de lentilles et pois chiches		Jambon cru et cornichons		Salade verte		Salade grecque		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 au fromage		Sauté de porc aux olives		Paëlla Royale		Poulet basquaise		Dos de cabillaud		Crêpe aux champignons		
	Jambon blanc		Rôti de porc au jus		Poulet pané		Pavé de saumon		Omelette au gruyère		Escalope de veau		Steak haché		
Accompagne- ments	Gratin de pâtes		Flageolets aux oignons		Poêlée de légumes		Si paëlla 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.

