

























SEMAINE DU 23 AU 29.03.26

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SOUPE DE LÉGUMES 	SALADE VERTE 		SAUCISSON À L'AIL 	SALADE COMPOSÉE 
PLAT	QUENELLE DE BROCHET FRAICHE ST JEAN 	STEACK DE VEAU 		PILONS DE VOLAILLE 	PÂTES 
GARNITURE	SAUCE ET BOULGHOUR 	CAROTTES SAUTÉES 		GRATIN DE POMME DE TERRE 	SALADE AUX LÉGUMES DE SAISON 
PRODUIT LAITIER	LAITAGE 	FROMAGE 		FROMAGE	LAITAGE
DESSERT	FRUITS DE SAISON 	POIRES AU SIROP		CRÈME DESSERT VANILLE 	COMPOTE

Légende :

-  Repas végétarien
-  Préparation "maison"
-  Label rouge
-  Viande bio
-  Produits locaux
-  Produits "fermiers"
-  AOP AOC IGP
-  Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

