










CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

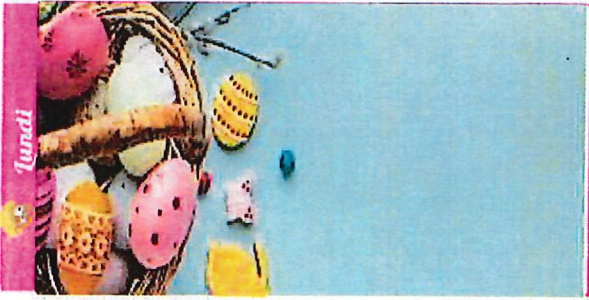






Semaine 14 : du 30 mars au 3 Avril 2026

MENJ VEGFTARIFN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rosette cornichon Salade verte	Salade verte Salade de pois chiches	Salade verte Carottes râpées aux pommes	Salade composée Salade verte	Wrap crudité guacamole Salade aux croustons et fromage
Plats chauds	Steak de veau	Pâtes aux 3 fromages	Sauté de porc à la moutarde	Boulettes d'agneau en sauce tomate	Colin à la provençale
Fromage	Petits pois Carottes	Epinards sautés au beurre	Riz Haricots verts	Carottes rôties à l'ail Semoule	Pomme vapeur Fondue de poireaux
Desserts	Yaourt aromatisé	Compote de fruits	Laitage	Laitage	Laitage
			Fruits de saison	Pâtisserie	Fruits de saison
Viande fraîche et	 Recette	 Produit frais	 Produit local	 Pâtisserie réalisée	 Produit de
Produit issu de	 Recette réalisée par	 Pêche durable	 Produit durable	 Produit frais	 Produit de
	 AIB				

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 15: du 6 au 10 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Céleri vinaigrette Salade verte	Radis au beurre Salade verte	Salade verte Poireaux sauce moutarde	Quiche lorraine Salade verte
Plats chauds		Spaghettis à la bolognaise Haricots beurre	Escalope de volaille à la crème Quinoa Poêlée de légumes	Saucisse Frites Fenouil braisé	Marmite de poisson Semoule aux épices Panais rôti à l'ail
Fromage		Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Desserts		Dessert de Paques	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Fruits de saison
Viande fraîche et		Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de
Produit issu de		Pêche durable			
					

C'EST LA SEMAINE DANS VOI RE RESTAURANT !

Semaine 16: du 13 au 17 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade verte aux croustons Betteraves vinaigrette	Croque monsieur Salade verte	Salade de Riz Salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise Salade verte	Carottes râpées Salade verte
Plats chauds	Boulettes de bœuf au jus Haricots verts persillés Pâtes	Brandade de thon céleris et pomme de terre	Nuggets de poulet Poêlée de légumes Purée de patate douce	Tortellinis Ricotta épinards Sauce tomate Choux de Bruxelles	Calamars à la Romaine Boullgour aux petits légumes
Fromage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Desserts	Fruit de saison	Liégeois	Compote	Banane au Chocolat	Fruit de saison
 Viande fraîche et  Produit issu de	 Recette	 Produit frais	 Produit local	 Pâtisserie réalisée	 Produit de
		 Recette réalisée par	 Pêche durable		

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 17: du 20 au 24 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de cœur de palmiers	Rosette cornichon	Tarte à l'oignon
Plats chauds	Pâtes à la Carbonnara	Aiguillettes de poulet à l'estragon Carottes sautées Pomme de terre rôties au romarin	Lapin à la moutarde Poêlée de légumes Blé pilaf	Nems Riz cantonnais	Poisson pané Fondue de poireaux Pâtes
Fromage	Chou rouge sauté	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Desserts	Yaourt aux fruits.	Fruit de saison	Compote	Gateau à l'ananas	Dessert du jour
Viande fraîche et	 Recette	 Produit frais	 Produit local	 Pâtisserie réalisée	 Produit de
Produit issu de	 AB	 Recette réalisée par	 Pêche durable	 Produit frais	 Produit de

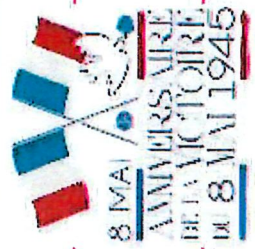
CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 18 : du 27 avril au 1er mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrées	Concombres vinaigrette Salade verte	Salade verte Céleri remoulade	Salade verte Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette Salade aux croustons et fromage		
Plats chauds	Quenelles à la béchamel Riz thaï Carottes	Poulet rôti Coquillettes Choux fleurs	Marmite de poissons Quinoa Haricots verts	Boulettes de boeuf à la provençale Pomme vapeur Tomate rôtie à l'ail		
Fromage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage		
Desserts	Yaourt aromatisé	Compote de fruits	Fruits de saison	Eclair au chocolat		
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée		Produit de
Produit issu de						
						

Semaine 19: du 4 au 8 mai 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de tomates Salade verte	Salade de pâtes Salade verte	Salade verte Asperges mayonnaise	Salade verte Pizza	
Plats chauds	Chili sin carne	Cordon bleu	Poulet	Dos de colin au citron	
Fromage	Riz safrané	Petits pois carottes	Coquillettes Courgettes à la crème	Pommes de terre sautées Julienne de légumes	
Desserts	Compote de fruits	Laitage	Laitage	Laitage	
		Crème dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	



Viande fraîche et Recette Recette réalisée par Pêche durable Pâtisserie réalisée Produit local Produit de

Produit issu de Recette réalisée par Pêche durable Produit local Pâtisserie réalisée Produit de

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

Semaine 20: du 11 au 15 Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes Râpées Salade verte	Guacamole Salade verte	Concombre vinaigrette Salade verte	Friand au fromage Salade verte	Salade verte Choux Fleur vinaigrette
Plats chauds	Tortis Bolognaise de lentilles	Daube de bœuf à la provençale Pâtes haricots verts	Saucisse de Toulouse Flageolets Tomate à la provençale	Courgettes façon moussaka Semoule aux épices	Gratin de moules Frites Poêlée de légumes
Fromage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Desserts	Tarte aux pommes	Compote	Ile flottante	Yaourt aux fruits	Fruit de saison
Viande fraîche et	Recette	Produit frais	Produit local	Pâtisserie réalisée	Produit de
Produit issu de	Recette réalisée par	Pêche	Pêche	Pêche	Pêche