



Semaine du 18 au 22 mai 2026, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CONCOMBRE BETTERAVES ROSETTE	SALADE DE BOULGOUR SALADE DE TOMATE SALADE COMPOSEE	REPAS ESTIVAL BROCHETTE DE MELON ET PASTEQUE GUACAMOLE ET SES TORTILLA	SALADE COMPOSEE MACEDOINE POMME DE TERRE CERVELAS	FEUILLETE FROMAGE SALADE COMPOSEE SALADE VERTE
CORDON BLEU FILET DE POISSON SAUCE GINGEM	CURRY DE VOLAILLE POISSON PANE	TASTY CROUSTY SAUCE CHEDDAR SERVI DANS SA BOX	CHIPOLATAS CREPE AU FROMAGE	SAUTE DE PORC DE LA FERME A LA MOUTARDE FILET DE POISSON FRAIS MEUNIERE
BROCOLIS BOULGOUR	EPINARD EN BRANCHE SEMOULE	RIZ BASMATI ET SES PETITS LEGUMES	CAROTTES FRAICHES FRITE	COURGETTES SAUTEES AU CURRY SPAGHETTIS
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
FRUITS COMPOTE FLAN VANILLE	FRUITS COMPOTE FROMAGE BLANC AU FRUITS ROUGE	CONE GLACE	FRUITS COMPOTE SALADE DE FRUITS	FRUITS COMPOTE GLACE
Produit local	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES
POULET TEX MEX POMME RISSOLEE	GRATIN DE PATES AU JAMBON	FEUILLETE FROMAGE HARICOTS VERTS	TORTELLINI RICOTTA/EPINARDS	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES		
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	