



Semaine du 20 AU 24 avril 2026, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES MAIS TABOULE	SALADE DE PATE CONCOMBRE SALADE COMPOSEE	ROSETTE CHOU RAPE SALADE VERTE	CELERIS REMOULADE MACEDOINE POMME DE TERRE CERVELAS	FEUILLETE FROMAGE SALADE COMPOSEE SALADE VERTE
CORDON BLEU FILET DE COLIN SAUCE BASILIC	BOULETTE DE BŒUF CALAMAR A LA TOMATE	SAUCISSE FUMEE QUENELLE	CURRY DE POULET NUGGETS POISSON	SAUTE DE PORC DE RESSIN FILET DE POISSON
COQUILLETTE HARICOTS VERTS	LEGUME COUSCOUS SEMOULE	CAROTTE PUREE	EPINARD EN BRANCHE RIZ	COURGETTE PATE
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
FRUITS COMPOTE FLAN VANILLE	FRUITS COMPOTE MOUSSE COCO	FRUITS COMPOTE SALADE DE FRUITS	FRUITS COMPOTE GATEAU A LA CAROTTE*	FRUITS COMPOTE LIEGEOIS CHOCOLAT
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	
POULET TEX MEX	LASAGNE AU JAMBON	QUICHE AU FROMAGE	GNOCCHIS SAUCE TOMATE	
POTATOES		BROCOLIS		
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	