

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Férié

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre (BIO)vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Duo de CAROTTE BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise 	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO	Tarte au fromage	Colin d'Alaska meunière 	
	****	****	Haricots beurre braisés	Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	
DESSERT	Banane 	Purée pomme (coupelle)	Flan nappé caramel	 Moelleux au griottes	

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES