

















MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 15

DU 06 AU 10 AVRIL 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		 Salade de concombres à la ciboulette	 Pizza au fromage	 Jambon / cornichon ou crudités	 Salade de chou-fleur mimosa
PLAT PRINCIPAL	FERIE	Pavé végétal du fromager sauce ketchup	MENU DU CHEF 	Goulash de bœuf	Haché au thon provençal sauce andalouse
ACCOMPAGNEMENT	LUNDI	Crispy cubes		Riz / bâtonnets de carottes	Pâtes aux petits pois
PRODUIT LAITIER	DE PÂQUES	Yaourt nature sucré 	Produit laitier 	Bûche du Pilat 	Six de savoie 
DESSERT	 C'est pour toi! Bon lundi de Pâques:)	 Compote de fruits	 Ananas	 Yaourt brassé au lait entier à la banane	 Glace bâtonnet ou autre dessert
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)		Idem menu standard	MENU DU CHEF	Falafel de pois chiche BIO	Quenelle de semoule