

















MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 18

DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise 	Salade de tomate au basilic 	Salade printanière 	Tomate cerise 	 FERIE  
PLAT PRINCIPAL	Gratin de chou-fleur, pdt, œuf	Curry wurst sauce curry 	Vol au vent au poulet et champignons + croute	Pain, steak haché, salade, oignons	
ACCOMPAGNEMENT		Purée de potiron	Coquillettes au beurre	 Pommes wedges	
PRODUIT LAITIER	 Camembert de Normandie AOP	 Biebeleskäse salé	 Saint Paulin	 Cheddar	
DESSERT	Salade de mangue	 Tarte aux fraises	 Yaourt de Léa	 Banane	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Saucisse végétale	Vol au vent quenelle de semoule et champignons	Galette de soja	