



Semaine du 30 Mars au 05 Avril 2026.

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
Velouté de légumes	Crème de légumes	Potage du chef	Crème de légumes	Minestrone	Soupe de légumes	Crème de légumes
Cannelloni Verdi* aux légumes Salsifis et carottes	Filet de poulet (FR) aux Olives Country cuts Tomate au four	Saucisse à rôtir (CH) sauce échalotes Risotto aux champignons Salade mêlée	Ragoût de bœuf (CH) sauce Vigneronne Pommes Sautées Courgettes Provençales	Tagliatelle Safranée aux crevettes et légumes (VN)	Quiche* aux fromage et oignons Brocolis	Gigot d'agneau (NZ) aux herbes Gratin de pdt Jardinière du chef
Panna cotta aux fruits de saison	Compote aux fruits	Mousse* au pain d'épices	Pâtisseries	Crème chocolat	Yaourt aux fruits	Pêche* Melba

Nuggets de poulet (FR)

2ème : Raviolis Farcis à l'ail des Ours, sauce crème, salade mêlée.

Les renseignements concernant les allergènes alimentaires contenus dans les plats peuvent être obtenus auprès du responsable de cuisine.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ainsi qu'à de la mayonnaise industrielle ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison.