



SEMAINE du 11 au 15 Mai 2026*

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

*Le menu peut varier en fonction des aléas journaliers

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Les entrées</i>	<i>Les entrées</i>	<i>Les entrées</i>	<i>Les entrées</i>	<i>Les entrées</i>
Friand Buffet de crudités Charcuterie Salade de féculent maison Salade verte garnie Cuidité	Feuilleté dubarry Buffet de crudités Charcuterie Salade de féculent maison Salade verte garnie Cuidité	Buffet d'entrées		
<i>Midi</i>	<i>Midi</i>	<i>Midi</i>	<i>Midi</i>	<i>Midi</i>
Cordon bleu Poisson selon arrivage Plat végétarien Rôti de porc sauce moutarde Blé Choux fleurs vapeur	Sauté de dinde au curry Poisson selon arrivage Plat végétarien Moussaka Frites Poêlée de céleri	Plat végétarien Poisson du jour Plats du jour Féculent Légumes verts		
<i>Soir</i>	<i>Soir</i>	<i>Soir</i>	<i>Soir</i>	<i>Soir</i>
Sauce carbonara Poisson selon arrivage Plat végétarien Pâtes Bruxelles au jus	Plat végétarien Bruschetta fromage maison Plat du jour Polenta Brocolis à l'ail			
<i>Fromages</i>	<i>Fromages</i>	<i>Fromages</i>	<i>Fromages</i>	<i>Fromages</i>
Yaourt bio au sucre Buffet de fromages variés Buffet de fromages variés	Yaourt bio au sucre Buffet de fromages variés Buffet de fromages variés	Buffet de fromages variés		
<i>Les desserts</i>	<i>Les desserts</i>	<i>Les desserts</i>	<i>Les desserts</i>	<i>Les desserts</i>
Fruits de saison Fruits au sirop Pâtisserie Yaourts variés Crème desserts variés	Fruits de saison Fruits au sirop Pâtisserie Yaourts variés Crème desserts variés	Buffet de desserts		

Menu conseillé par la diététicienne en respect du GEMRCN (midi)

Le repas est servi avec du pain bio

Menu conseillé par la diététicienne en respect du GEMRCN (soir)

Menu végétarien

Décret:2000-1153:Chaque plat est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs