

# MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI





ENTREES

PLATS DU JOUR

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

	Comichon Saucisson à l'ail		Pop com vert Salade iceberg et sauce végétale à la menthe	
			SALADES	
	Carottes râpées Concombre rondelles		Salade coleslaw	
			PLATS	
Aiguillette de poulet sauce pesto crémeux Beignets de calamars et quartier de citron	Falafels au pois chiche, fèves et menthe Pain bagnat au thon ratatouille et basilic		Poisson blanc PMD pané croustillant Shepherds pie (boeuf et purée de pommes de terre)	Merlu PMD sauce vatapa
			GARNITURES	
Chou-fleur gratiné Purée de pomme de terre	Boulgour Ratatouille		Frites Petits pois à l'étuvé	Courgettes au basilic Riz Semoule
			PRODUITS LAITIERS	
Assortiment de yaourts Brie Fromage fondu Samos				Assortiment de yaourts Fromage frais Cantafrais
			DESSERTS	
Corbeille de fruits Dessert lacté gélifié au chocolat Donuts sucré DCG 	Compote tutti frutti meringué allégée en sucres Corbeille de fruits Ile flottante Madeleine Polenta crémeuse au chocolat au lait		Apple crumble Corbeille de fruits Gâteau au citron Trifle fruits rouges	Compote pommes et bananes allégées en sucres POMME
			SAUCES	Sauce tomate



NOUVELLE RECETTE



Végétarien



Produit de la mer durable

Info local : 23,56% de nos achats de proximité sur les 12 derniers mois

A FOND L'EQUILIBRE



SUGGESTIONS EQUILIBRE

sodexo SERVICES DE QUALITÉ DE VIE