



AU MENU

Du **lundi 23 mars 2026** au **vendredi 27 mars 2026**

British Cuisine

LUNDI

Salade verte BIO au dés de Bleu *Bio*

Soupe de poisson

Oeufs durs BIO mayonnaise *Bio*

Poulet BIO Local Façon Poule au pot *Local & bio*

Clafoutis aux légumes

Salsifis Provençale

Riz Créole de Camargue

Petits-suisse aux fruits

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO aux lardons *Bio*

Coleslaw BIO *Bio*

Salade de crudité BIO *Bio*

Fish

Nuggets de Blé sauce Barbecue

Petits pois BIO à la menthe *Bio*

Spicy potatoes *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits BIO *Bio*

Cake Apple crumble BIO *Bio*



JEUDI

Salade verte Mêlée et maïs

Avocat mayonnaise

Pamplemousse au sucre

Lingot de céréale BIO *Bio*

Tortillas BIO *Bio*

Printanière de Légumes

Haricots blancs BIO Bretonne *Bio*

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits

Italian Cuisine

VENDREDI

Salade verte Mêlée et Émincé de jambon cru Local

Salade Italienne

Artichaut à l'Italienne

Cake tomate mozzarella

Lasagne Maison à l'Emmental



Choux Romanesco persillé

Plateau de fromages Local Savoyard *Local*

Corbeille de fruits BIO *Bio*

Tiramisu



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



100% restaurant
+ BIO
+ LOCAL
+ SAÏN
+ DURABLE

Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

