

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Redis-beurre Endives vinaigrette</p> <p>Rôti de porc* Rissolette de veau Boullghour Pommes vapeur persillées</p> <p>Kiri Emmental</p> <p>Fruit de saison Ananas au sirop</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Bâtonnets mozzarella</p> <p>GOÛTER Cake pépites chocolat Fromage blanc sucré Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette Salade Grecque</p> <p>Steak haché sauce cheddar Saucisses de Francfort* Coquillettes Cocos mijotés</p> <p>Petit suisse sucré Saint Mônet</p> <p>Fruit de saison Mousse au chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage</p> <p>GOÛTER Baguette Fromage à tartiner Compote de pommes</p>	<p>Salami Salade fermière</p> <p>Filet de poulet rôti Paupiette de veau Haricots verts Jardinière de légumes</p> <p>Chanteneige Brie</p> <p>Fruit de saison Par-breton aux poines</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</p> <p>GOÛTER Moelleux Yaourt à boire à l'abricot Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p>Oufs durs Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane</p> <p>GOÛTER Baguette Pâte à tartiner Jus de pommes</p>	<p>Carottes râpées Pâté en croûte*</p> <p>Blanquette du pêcheur Filet de colin meunière Beignets de brocolis Ebly</p> <p>Yaourt nature Carré frais</p> <p>Fruit de saison Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Carottes râpées</p> <p>GOÛTER Pain au chocolat Petit suisse sucré Fruit</p>

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade Fermière : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dés

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande V6: Végétarien PC: Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

*: Plat contenant du porc

Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien





MENU SCOLAIRE

SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Sauté de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (PC)	Filet de colin à la provençale
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Banane	Rondelé
Compote de pommes barane	Fruit de saison	Gâteau au chocolat		Crème dessert vanille
S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épincards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées de sarasin		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Informations:

S/P: Sans Poire S/V: Sans Viande V6: Végétarien PC: Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

Produit Issus de l'Agriculture Biologique
ASC Pêche Durable
Haute Valeur Environnementale
Appellation d'Origine Protégée

Plat Fait Maison
Label Rouge
Viande Bovine Française
Produits Locaux
Plat Végétarien



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ÉCOLE OISE - VACANCES ÎLE DE FRANCE)

LENDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VEDREDI 01/05
Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade coleslaw	
Omelette	Cordon bleu	Goulash de bœuf à la hongroise	Brandade de poissons (PG)	
Röstis aux légumes	Haricots verts persillés	Carottes au jus		
Tomme blanche	Chartreuve	Gouda	Fromage frais sucré	
Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison	
	S/N : Poisson meunière	S/N : Poisson en sauce		
COUPE	COUPE	COUPE	COUPE	COUPE
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	

INFORMATIONS:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
 Salade coleslaw : chou blanc râpé et carottes râpées

S/P: Sans Perc S/V : Sans Viande Vg : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- Le Plat végétarien du pays



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade Dolce Vita Tarte aux poireaux	Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thaï Crignottes de porc* Légumes façon wak Beignets de brocolis	Couscous boulettes merguez (PC)	
Fusilli	Purée de carottes	Yaourt aromatisé Fourme d' Ambert	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Fruit de saison Quatre-quarts	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille	Compote de pommes fraises	S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette	S/V : Couscous de poisson (PC)	
GÔTER	GÔTER	GÔTER	GÔTER	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	



Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:





















Salade Dolce Vita: Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaises (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p> Pizza</p> <p>Salade de Maquereaux</p> <p>Haché de veau aux épices</p> <p> Poulet rôti</p> <p> Gratin de légumes </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixé</p> <p> Petit Louis</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p> Concombre vinaigrette</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p> Rôti de dinde froid</p> <p>Cocos mijotés </p> <p> Salade surprise</p> <p>Faisselle</p> <p> Pont l'évêque</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Tarte au flan noix de coco</p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p> Jour Férié</p>	<p>Melon</p> <p>Croustillants au fromage </p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin </p> <p></p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		Fruit 

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade surprise : pâtes, tomates, mais
Salade de maquereaux : maquereaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc **S/V :** Sans Viande **VG :** Végétarien **PC :** Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Taboulé Surimi mayonnaise	Tarte tomate et chèvre Pâté forestier*	Concombre à la crème Melon	Salami* Accras de poisson
Chili végétarien (PC)	Bœuf bourguignon (PC) Paupiette de dinde au jus Jeunes carottes confites Pommes vapeurs	Filet de poulet rôti Rôti de porc à la moutarde* Ratatouille et pommes de terre Choux de Bruxelles	Steak Haché & ketchup Sauté de poulet vallée d'auge Pommes quantités Printanière de légumes	Aiguillettes de poisson aux céréales Filet de colin au fromage Beignets de brocolis Gratin de saisisifs
Yaourt sucré	Cmaource Petit moulé	Carré frais Gouda	Edam Yaourt aromatisé	Vache qui rit Gamembert
Galette pur beurre	Fruit de saison Liégeois chocolat	Fruit de saison Gâteau aux noix et pépites de chocolat	Fruit de saison Ile flottante	Fruit de saison Compote de pommes
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit












INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande V/G: Végétarien PC: Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

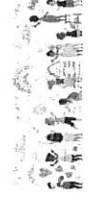
SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Lundi de PENTECÔTE	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Yaourt sucré Fruit de saison  S/V : Poisson pané	Sauisson sec* Œuf dur  mayonnaise Croque Monsieur* et salade composée (PC) Moussaka (PC)  Emmental Maroilles  Fruit de saison Ciafautis tutti frutti  S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au fromage	Tomate vinaigrette Raviolis tomate mozzarella (PC) Coulommiers Compote de pommes 	Eibly cocktail Feuilleté hot dog* Beignets de calamars Filet de hoki poêlé au beurre Jardinière de légumes Petit suisse aux fruits Samos Fruit de saison  Riz au lait S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
GOÛTER				
Gaufre		Baguette		Pain au lait
Lait au chocolat		Fromage		Barre de chocolat
Fruit		Jus multi fruits		Jus de pommes



INFORMATIONS:
Eibly cocktail : Eibly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande Vg: Végétarien PC: Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Oeuf dur (mayonnaise en dose) Pomelos en quartier</p> <p>Paupiette de veau Rôti de dindonneau sauce tomate Carottes au jus Cocos mijotés</p> <p>Yaourt au sucre de canne Kiri</p> <p>Fruit de saison Compote de pommes</p> <p>S/V : Pané fromager</p> <p>GÔÛTER</p> <p>Cake fourré chocolat</p> <p>Yaourt à boire l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte Saucisson à l'ail</p> <p>Hachis parmentier (PC) Emincé de poulet aux épices Purée Gratin de poireaux</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Cheddar</p> <p>Fruit de saison Madeleine</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p> <p>GÔÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Lait au chocolat</p>	<p>Choux rouge aux pommes Pastèque</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* Sauté de veau façon blanquette Boulognour Poêlée de légumes</p> <p>Cantadou Bleu</p> <p>Fruit de saison Mousse à la framboise</p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p> <p>GÔÛTER</p> <p>Biscuit</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Gâteau basque</p> <p>GÔÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Quiche Lorraine* Surimi mayonnaise</p> <p>Tajine de poisson pdt et olives (PC) Pavé de poisson napolitain Courgettes et pommes de terre Julienne de légumes</p> <p>Carré frais Mimolette</p> <p>Fruit de saison Liégeois café</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p> <p>GÔÛTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Pâte de fruits</p>



INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUNI 2026

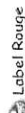
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Melon Boulettes de bœuf sauce au curry Escalope de poulet au jus Pomme aux petits légumes Pommes noisettes Tartare ail et fines herbes	Salade languedocienne Œuf dur mayonnaise Filet de colin meunière Calamars à la romaine Gratin d'aubergines Haricots beurre Chanteneige Yaourt à la vanille Fruit de saison Flan nappé caramel S/V : Poisson pané	Salade fraîcheur Salade verte Tomate farcie Rôti de dinde froid Riz Salade de pâtes Tomme des Pyrénées Fromage frais aux fruits Fruit de saison Cocktail de fruits S/V : Falafel en sauce	Pastèque Mixed grill * Taboulé Yaourt à boire Cookies S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	Samoussa aux légumes Omelette Epinards à la crème Petit suisse sucré Banane GOÛTER Pain au lait Barre de chocolat Compote de pommes

INFORMATIONS:

Produit Issue de l'Agriculture Biologique



Plat Fait Maison



Label Rouge



MISC Pêche Durable



Hauts Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

Produits Locaux

Plat Végétarien

Mixed grill*: chipolatas, merguez

Salade fraîcheur: radis, chou, carottes

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpées

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande VG: Végétarien PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pastèque Saucisson sec*</p> <p>Eminec de poulet façon kebab Jambonneau aux petits légumes* Boulghour à la tomate Beignets de brocolis</p> <p>Saint Môret Gouda</p> <p>Fruit de saison Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petits légumes S/V : Pastèque, / Falafel en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette Marbré de saumon sauce cocktail</p> <p>Fish and chips (PC) Filet de colin sauce provençale Frites Gratin de chou fleur</p> <p>Fourme d'Ambert Faiselle</p> <p>Fruit de saison Galette bretonne</p>	<p>Salade verte Surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef "froid" Cordon bleu Salade de pâtes au pesto Haricots plats à la tomate</p> <p>Yaourt sucré Carré frais</p> <p>Fruit de saison Panacotta aux coulis de fruits </p> <p>S/V : Pané fromager </p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Concombre à la crème Sardines à l'huile</p> <p>Papiette de dinde sauce normande Filet de poulet rôti Trio de légumes Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit suisse nature Rondelé aux noix</p> <p>Fruits de saison Compote pommes poires</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande VG: Végétarien PC: Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

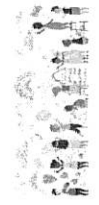
Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves (stock)</p> <p>Escalope de poulet panée Boulettes de poulet façon kefta Haricots verts Rôstis aux légumes</p> <p>Kiri Emmental</p> <p>Fruit de saison Madeleine</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p> <p>GOÛTER</p> <p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Pastèque Carottes râpées AB</p> <p>Brandade de poisson (PC) Haché de saumon sauce au citron Purée Gratin de poireaux</p> <p>Buchette Saint Môret</p> <p>Compote de pommes (stock)</p> <p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tarte aux poireaux Saucisson à l'ail</p> <p>Merguez grillées Sauté de bœuf au curry Haricots plats à la tomate Duo de carottes</p> <p>Pont l'évêque Tartare nature</p> <p>Fruit de saison AB Tarte au flan</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</p> <p>GOÛTER</p> <p>Moelleux</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon AB</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs aux épices</p> <p>Yaourt aromatisé AB</p> <p>Palet breton</p> <p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Salade verte AB Radis beurre</p> <p>Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)</p> <p>Vache Picon Petit suisse aux fruits AB</p> <p>Fruit de saison Mousse au citron</p> <p>S/V : Raviolis au saumon</p> <p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>

Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande V6: Végétarien PC: Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise	Tomates cerises	Salade verte vinaigrette	Melon
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare	Cheeseburger	Paëlla (PC)	Jambon*
Ratatouille et pommes de terre	Filet de colin sauce au citron Beignets de chou fleur Printanière de légumes	Frites et ketchup	Sauté de poulet sauce suprême Courgettes à la crème	Salade surprise
Yaourt aromatisé	Cantal	Donuts	Faisselle	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Fruit de saison Crème dessert pistache		Saint-Nectaire	Brownie
GOÛTER	S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Fish burger	Fruit de saison Compote de pommes	
Baguette	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Confiture	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Compote de pommes	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

INFORMATIONS:

Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

Sauce suprême : sauce blanche
Salade surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

 S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc