






















MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 38

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de lentille à la vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 	Pizza au fromage 	Salade de concombres à la ciboulette 	Tomates cerises 
PLAT PRINCIPAL	Escalope de dinde à la milanaise	Kefta d'agneau	Blanquette de saumon sauce oseille	Ravioles de la ferme lentilles tomates 	Pain burger 
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes aux légumes du soleil	Semoule / ratatouille	Epinards en branche	Salade verte 	Steak haché, salade, oignons
PRODUIT LAITIER	Bûche du Pilat 	Camembert traditionnel 	Kiri 	Montagnard des Vosges 	Cheddar 
DESSERT	Yaourt brassé BIO myrtille 	Prune 	Salade de fruits 	Tartelette crumble aux fruits rouges 	Glace vanille ou autre dessert 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Grillardin Italien	Falafel à la menthe	Omelette à la provençale	Idem menu standard	Galette végétarienne

Pain baguette Label Rouge



5^{ème} Composant

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
 Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
 Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de contacter votre direction.
 Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !