

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 39		DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	 Salade de blé à la Mexicaine	 Salade de carottes persillées à l'orange	 Salade méli-mélo aux 5 légumes	 Salade composée	 Salade automnale	
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de poulet sauce suprême	Curry wurst sauce curry 	MENU 	Filet de poisson MSC sauce citron	Crousti fromage	
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée campagnarde	Purée de potiron	 DU CHEF	Lentilles / carottes à la crème	Gratin dauphinois	
PRODUIT LAITIER	 Tomme catalane AOP	 Biebeleskäse salé	 Produit laitier	 Emmental BIO	 Petit suisse fruité	
DESSERT	Fromage frais sur coulis de fruits rouges 	Streussel aux pommes 	Yaourt de Léa 	Pomme BIO 	Fruit de saison 	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Saucisse végétale BIO	MENU DU CHEF	Palet végétal carottes, herbes de provence BIO	Idem menu standard	

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 !