

## MENUS 5★ ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 45	DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage poule ** aux vermicelles ou crudité	Sticks antel	Pizza au fromage	Salade de pommes de terre	Salade coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de poulet sauce suprême	Choucroute, pommes vapeurs	MENU DU CHEF	Meunière de colin MSC et citron	Mac & cheese
ACCOMPAGNEMENT	Crispy cubes / haricots verts	Knack, moutarde	99	Duo choux-fleurs / brocolis	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO	Munster	** Produit laitier	* Tomme blanche	Cheddar râpé
DESSERT	Crème dessert chocolat	Tarte fromage blanc	Compote de pommes à la cannelle	Yaourt BIO brassé	Mandarine
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Knack végétale	MENU DU CHEF	Gratin de choux-fleurs brocoli et œuf dur	ldem menu standard



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!

