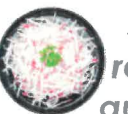


MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 46

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Céleri rémolade persillé	 Jour d'armistice	 Salade de mâche	 Potage crécy ou crudités	 Salade de radis blancs aux pommes
PLAT PRINCIPAL	Pâtes	FERIE ARMISTICE 1918	Burger de veau sauce brune	Ravioles de la ferme 	Curry d'agneau 
ACCOMPAGNEMENT	Au saumon sauce crèmeuse		Chou romanesco	 Salade verte	 Tajine de légumes aux abricots / semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin 		Petit suisse fruité 	Emmental  BIO	Vache qui rit 
DESSERT	 Pomme d'Alsace		 Salade de fruits	 Eclair à la vanille	 Flan nappé caramel
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Bouchée de blé et pois		Galette BIO chèvre et miel	Idem menu standard	Falafel à la menthe

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 !