

MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)

SEMAINE 47		DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Concombres au fromage blanc 	 Salade de betteraves persillées	 Salade d'endives à la crème	 Nems aux légumes	Velouté de potiron ou crudités 	
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu de dinde / citron	Cassolette de poisson	Filet mignon de porc sauce crème et moutarde	Ramen de bœuf	Tartiflette végétarienne	
ACCOMPAGNEMENT	Purée de patates douces	Pommes vapeurs / épinards	Riz safrané	Nouilles chinoise	Gratin dauphinois	
PRODUIT LAITIER	 Rouy	 Fromage à la coupe	 Fromage altesse	 Gâteau de riz / caramel	 Yaourt nature sucré	
DESSERT	Compote de pommes à la vanille 	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	Yaourt de Léa 	Banane 	Mandarines 	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Cordon végétal	Omelette fraiche aux fines herbes	Tomate farcie végétale	Ramen végétarien	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 !