

**MENUS 5\* OU 4 composants  
(selon votre contrat)**

**SEMAINE 48**

**DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Céleri rémoulade	Salade hivernale	Crêpe au fromage	Crème de poireaux ou crudités	Salade de carottes persillées
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Jambon grillé sauce charcutière	Polpette de veau et dinde sauce brune	 <b>MENU DU CHEF</b>	Filet de poisson à la bordelaise	Chili con carne végétal aux trois poivrons
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ebly aux courgettes et tomates	Purée crécy		Pommes wedge / brisure de chou-fleur	Haricots rouges / riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Mont Cadi	Produit laitier	Six de Savoie	Cantal
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé	Crème dessert Bio au chocolat	Salade de fruits de saison	Tarte normande aux pommes	Orange
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Palet végétal carottes et herbes de provence BIO	Galette BIO chèvre / miel	<b>MENU DU CHEF</b>	Gratin de chou-fleur et œuf dur	Idem menu standard

Pain baguette Label Rouge



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 !

**\* 5<sup>ème</sup> Composant**