

# MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 50					
DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres à la bulgare	Salade coleslaw	Pizza au fromage	Potage potiron ou crudités	Salade de choux blanc
PLAT PRINCIPAL	Steak haché de bœuf sauce moutarde	Paupiette du pêcheur sauce oseille	Emincé de volaille crème et champignons	Goulash de bœuf	Ravioles de la ferme aux lentilles et tomates
ACCOMPAGNEMENT	Purée / petits pois	Fusillis aux épinards	Spaëzele aux légumes	Riz / bâtonnet de carottes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Délice de chèvre	Gouda BIO	Yaourt de Léa	Vache qui rit	Tomme BIO
DESSERT	Flan caramel	Pomme	Sapin chocolat glacé ou autre dessert	Fromage frais sur lit de fruits	Donut fourré chocolat
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Palet de chèvre pané	Emincé végétal	Risotto aux petit pois champignons et œuf dur	Idem menu standard

Pain baguette Label Rouge



5<sup>ème</sup> 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 !