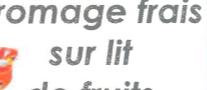


MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

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



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^{ième} Composant