

MENUS 5 ou 4 composants  
(selon votre contrat)

SEMAINE 06					
DU 02 AU 06 FEVRIER 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au fromage blanc 	Jambon ou crudités  	Salade de betteraves aux pommes 	Crème de poireaux ou crudités 	Chou blanc mimosa 
PLAT PRINCIPAL	Saucisse Bratwurst au jus brun	Paupiette de saumon sauce oseille	 MENU DU CHEF	Ravioles aux lentilles de la ferme	Goulash Hongrois
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pomme de terre	Ebly au trio de légumes		Salade verte	Pâtes au beurre
PRODUIT LAITIER	Tomme grise 	Rouy 	Produit laitier 	Six de Savoie 	Livarot AOP 
DESSERT	Crêpe épaisse sucrée 	Salade de fruits de saison 	Yaourt de Léa 	Orange 	Crème dessert chocolat BIO
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Saucisse végétale	Quenelle de semoule	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Galette BIO orge chèvre et miel