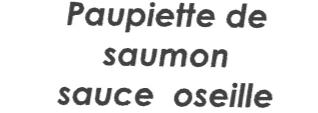


**MENUS 5\* OU 4 Composants  
(selon votre contrat)**

**SEMAINE 06**

**DU 02 AU 06 FEVRIER 2026**



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

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**