

MENUS 5 OU 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 10		DU 02 AU 06 MARS 2026				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Salade de concombres à la bulgare 	Salade de maïs persillée 	Tomate cerise 	Rosette / cornichon ou crudités 	Velouté de potiron ou crudités 	
PLAT PRINCIPAL	Steak haché de bœuf / ketchup	Saucisse cuite fumée	 MENU DU CHEF	Filet de colin aux cornflakes / citron	Lasagne légumes gratinée 	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes wedges aux épices	Potée Auvergnate au chou		Pommes vapeurs / brocolis	 Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Ortolan BIO 	Livarot AOP 	Produit laitier 	Fromage frais sucré aux fruits 	Galet de la Loire 	
DESSERT	 Pomme d'Alsace	 Salade de fruits	 Yaourt de Léa	 Flan BIO	 Compote de fruits	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Saucisse végétale	MENU DU CHEF	Œuf dur	Idem menu standard	

Pain baguette Label Rouge



 5^{ème} 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 !