

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 37

DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				REPAS FROID	
ENTRÉE	Salade de pois chiche à l'orientale 	Jambon ou tranché végétal 	Salade de tomates au basilic 	Macédoine de légumes 	Salade maïs / œuf 
PLAT PRINCIPAL	Bœuf à la provençale	Meunière de poisson MSC sauce tartare	Petit brin de veau à l'emmental sauce champignons	Rôti de porc cuit	Ravioles ricotta épinards de la ferme 
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	Ebly aux courgettes	Riz / haricots verts	Salade de pâtes arlequin	Salade de carottes 
PRODUIT LAITIER	 Vache qui rit	 Galet de la Loire	 Fromage à la coupe	 St Paulin	 Coulommiers BIO
DESSERT	Yaourt brassé BIO vanille 	Melon 	Glace en pot ou autre dessert 	Eclair au chocolat 	Nectarine 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette tomate basilic	Pané épinards et fromage	Risotto aux petits pois et œuf dur	Salade trio de lentilles à la moutarde	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 !