



MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)



SEMAINE 38

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé à la Mexicaine 	Salade paysanne (verte et croutons) 	Salade composée (dès de fromage, maïs, tomates)	Salade taboulé à la menthe 	Salade de betteraves persillées 
PLAT PRINCIPAL	Kefta d'agneau aux herbes	Crousti fromage sauce ketchup	 MENU DU CHEF	Aiguillette de poulet sauce suprême	Cœur de merlu blanc sauce citronnée
ACCOMPAGNEMENT	 Tajine de légumes aux abricots	Crispy cubes aux herbes		 Carottes à la crème	Curry de lentilles aux poivrons
PRODUIT LAITIER	Edam 	Kiri 	Produit laitier 	Petit suisse nature 	Fromage à la coupe 
DESSERT	 Yaourt BIO vrac à la fraise	 Ananas	 Tarte normande aux pommes	 Glace ou autre dessert	 Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Falafel de pois chiche BIO végétal	Idem menu standard	MENU DU CHEF	Aiguillette de blé	Tenders végétariens

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 !