

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 39 DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				JOURNEE ESPAGNOLE	
ENTRÉE	Salade de pommes de terre 	Concombres au fromage blanc 	Samoussa aux légumes 	Salade espagnole (tomates, olives noires, poivrons) 	Pâté croute Richelieu 
PLAT PRINCIPAL	Bœuf à la milanaise	Lasagne BIO aux légumes 	Filet mignon de porc sauce moutarde	Paëlla 	Pavé de poisson à la bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale	Sauce béchamel	Purée / chou-fleur	Au poulet	Pommes vapeurs / épinards en branches
PRODUIT LAITIER	Brie 	Pont l'Evêque 	St Nectaire 	Tomme catalane 	Emmental BIO 
DESSERT	Yaourt BIO nature sucre de canne 	Compote de pommes 	Yaourt de Léa 	Raisin blanc 	Paris Brest 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Omelette demi-lune BIO	Idem menu standard	Quenelle de semoule	Paëlla végétarienne	Galette de lentilles vertes carottes oignons BIO

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 !