

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 40

DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres à la crème 	Salade de riz (riz, maïs, œuf poivrons) 	Pizza au fromage 	Rosette de Lyon ou salade de carottes 	MENU VEGETARIEN Salade de céleri à l'aneth 
PLAT PRINCIPAL	Curry würost sauce curry 	Fricadelle de bœuf sauce aux oignons	 MENU DU CHEF	Blanquette de la mer	Nuggets de blé sauce fromage blanc ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	Purée à l'ail des ours	Trio de légumes		Fusillis aux épinards	Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin 	Coulommiers BIO 	Produit laitier 	Ortolan BIO 	Petit suisse fruité 
DESSERT	Pomme BIO 	Crème dessert BIO vanille 	Ananas 	Carré bavaois cacao 	Salade de fruits exotiques 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Saucisse végétale	Cordon végétal	MENU DU CHEF	Galette de tomate basilic	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 !