

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 41

DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de lentilles aux oignons 	Salade de haricots verts / maïs 	Salade méli-mélo aux 5 légumes 	Salade de maïs persillées 	Macédoine de légumes 
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de volaille forestière	Meunière de poisson MSC sauce fish	Veau marengo	Chili aux légumes (haricots rouges, courgettes, carottes, tomates)	Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis / chou-fleur	Ebly aux poivrons	Gnocchi de pommes de terre	Riz pilaf	Pâtes / carottes fondantes
PRODUIT LAITIER	Kiri 	Fromage à la coupe 	Edam 	Galet de la Loire 	Bûche du Pilat 
DESSERT	Fromage blanc sur lit de fruits 	Raisin rouge 	Yaourt de Léa 	Banane 	Glace ou autre dessert 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Tomate farcie végétarienne	Galette de boulgour pois chiche	Idem menu standard	Gratin de pâtes et œuf dur



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 !