

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 36

DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au fromage blanc	Salade de betteraves rouges et pomme 	Pâté de campagne / cornichons ou crudités 	Falafel à la menthe 	Tomates à croquer 
PLAT PRINCIPAL	Pennes 	Meunière de colin MSC	Sauté de veau marengo	Couscous végétarien	Knack 
ACCOMPAGNEMENT	Bolognaise	Pommes vapeurs / brisure de choux-fleurs	Riz / carottes fondantes	Légumes / semoule	Salade de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Gruyère râpé 	Tomme grise 	Comté AOP 	Fromage frais 	Camembert 
DESSERT	Chou à la crème 	Melon 	Nectarine 	Crème dessert BIO au chocolat 	Glace en pot 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Bolognaise végétale	Galette de haricots rouges, poivrons et piments doux	Omelette ricotta épinards	Idem menu standard	Salade d'œuf dur

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 !