

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 38

DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de lentille à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Salade de concombres à la ciboulette	Tomates cerises
PLAT PRINCIPAL	Escalope de dinde à la milanaise	Kefta d'agneau	Blanquette de saumon sauce oseille	Ravioles de la ferme lentilles tomates	Pain burger
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes aux légumes du soleil	Semoule / ratatouille	Epinards en branche	Salade verte	Steak haché, salade, oignons
PRODUIT LAITIER	Bûche du Pilat	Camembert traditionnel	Kiri	Montagnard des Vosges	Cheddar
DESSERT	Yaourt brassé BIO myrtille	Prune	Salade de fruits	Tartelette crumble aux fruits rouges	Glace vanille ou autre dessert
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Grillardin Italien	Falafel à la menthe	Omelette à la provençale	Idem menu standard	Galette végétarienne

Pain baguette Label Rouge



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 !

5^{ième} Composant