

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 39

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade de blé à la Mexicaine	 Salade de carottes persillées à l'orange	 Salade méli-mélo aux 5 légumes	 Salade composée	 Salade automnale
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de poulet sauce suprême	Curry wurst sauce curry 	MENU 	Filet de poisson MSC sauce citron	Crousti fromage
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée campagnarde	Purée de potiron	DU CHEF	Lentilles / carottes à la crème	Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	 Tomme catalane AOP	 Biebeleskäse salé	 Produit laitier	 Emmental BIO	 Petit suisse fruité
DESSERT	Fromage frais sur coulis de fruits rouges 	Streussel aux pommes 	Yaourt de Léa 	Pomme BIO 	Fruit de saison 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Saucisse végétale BIO	MENU DU CHEF	Palet végétal carottes, herbes de provence BIO	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 !