

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 40

DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pomme de terre 	Salade comtoise 	Crêpe à l'emmental 	Pâté de campagne / cornichons ou crudités 	Salade de tomate / maïs 
PLAT PRINCIPAL	Cassolette de poisson	Nuggets de pois chiche BIO / ketchup	Filet mignon de porc sauce champignons	Boulette de bœuf de la ferme à la milanaise	Paëlla au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Purée crécy	Pommes wedges / brocolis	Pâtes aux poivrons	Riz
PRODUIT LAITIER	Brie BIO 	Galet de la Loire 	Petit suisse aromatisé 	Fromage à la coupe 	Tomme catalane 
DESSERT	Flan nappé caramel 	Salade aux 5 fruits 	Compote de pomme à la cannelle 	Raisin blanc 	Eclair au chocolat 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Palet de chèvre pané	Idem menu standard	Gratin de brocolis et œuf dur	Boulettes végétales de la ferme	Risotto aux petits pois et champignons

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