

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 41

DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

 ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw 	Carpaccio de concombres au fromage blanc 	Céleri rémoulade 	Crème de poireaux ou crudités 	Taboulé à la menthe 
PLAT PRINCIPAL	Meunière de colin MSC et citron	Bœuf à la provençale	MENU DU CHEF 	Raviole de la ferme au fromage et épinards 	Jambon grillé sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT	Quinoa à la tomate	Semoule / ratatouille		Salade verte	Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	 Fromage emballé	 Carré BIO	 Produit laitier	Camembert 	 Fromage blanc salé à la ciboulette
DESSERT	Yaourt BIO brassé à la framboise 	Pomme d'Alsace 	Yaourt à boire 	Raisin noir 	Streussel aux quetsches 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Crousti fromage	Grillardin italien	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Galette petits légumes et emmental

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^{ème} Composant