

# MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 42

DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de maïs persillée vinaigrette	Acras de morue ou boulette végétale	Salade mexicaine à l'avocat 	Salade asiatique croquante	Tartare de tomate au basilic 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Chicken Wings sauce barbecue 	Rougail saucisse tomate	Chili con carne végétal aux poivrons 	Sauté de porc caramélisé	Lasagne bolognaise 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Blesotto de courgettes	Curry de lentilles / carottes bâtonnets	Haricots rouges / riz	Nouilles chinoises aux légumes	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cheddar 	Délice au chèvre 	Fromage frais 	Yaourt BIO citron 	Provolone 
<b>DESSERT</b>	Sundae vanille caramel ou autre dessert 	Salade de mangues 	Crème caramel 	Ananas 	Tiramisu 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Omelette légumes / curry	Saucisse végétarienne	Idem menu standard	Nems aux légumes	Lasagne aux légumes

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 !