

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 43

DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Riz niçois  *	Pizza au fromage 	Rosette de Lyon / cornichons ou crudités  *	Potage Dubarry ou crudités 	Salade de carottes / betteraves 
PLAT PRINCIPAL	Côte de porc sauce moutarde	Paupiette de saumon	Piccata de poulet façon orientale	Emincé végétal façon forestière	Paleron de bœuf
ACCOMPAGNEMENT	Choux vert braisé / pommes vapeurs	Fusillis aux épinards	Ebly / tajine de légumes	Purée / haricots verts	Crispy cubes
PRODUIT LAITIER	Mont Cadi 	Kiri 	Savaron 	Fromage emballé  *	Rouy  *
DESSERT	Compote de pomme à la vanille 	Crème dessert Bio vanille  *	Fruits au sirop 	Yaourt de la ferme 	Coupe chocolat liégeois ou autre dessert 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Palet végétal	Galette tomate basilic	Bouché pois chiche menthe cumin	Idem menu standard	Tomate farcie végétarienne

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 !