

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 47

DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025



ENTRÉE

Concombres au
fromage blanc



MARDI



Salade de
betteraves
persillées

MERCREDI



Salade
d'endives
à la crème

JEUDI



Nems
aux
légumes

VENDREDI

Velouté de potiron



ou
crudités

PLAT PRINCIPAL

Cordon bleu de
dinde / citron

Cassolette de
poisson

Filet mignon
de porc sauce
crème et moutarde

Ramen de bœuf

Tartiflette
végétarienne

ACCOMPAGNEMENT

Purée de patates
douce

Pommes vapeurs /
épinards

Riz safrané

Nouilles chinoise

Gratin dauphinois

PRODUIT LAITIER



Rouy



Fromage à la
coupe



Fromage
altesse



Gâteau
de riz /
caramel



Yaourt
nature
sucré

DESSERT

Compote de
pommes à
la vanille



Fromage blanc
sur coulis de
fruits rouges



Yaourt
de Léa



Banane



Mandarines



REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Cordon végétal

Omelette fraîche
aux fines herbes

Tomate farcie
végétale

Ramen végétarien

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 !