

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 49

DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

 ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de maïs persillés 	Salade de taboulé à la menthe 	Potage Dubarry ou crudités 	Salade de betteraves rouges et pommes 	Salade vosgienne 
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de poulet pané corn flakes	Meunière de colin MSC / citron	Quenelle de semoule sauce béchamel	Boulettes de bœuf de la ferme sauce crème et champignons	Pâtée Lorraine
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au beurre	Carottes à la crème persillée	Duo de courgettes jaunes et vertes	Crispy cubes / haricots verts	Saucisse cuite fumée
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe 	Chaource AOP 	Fromage emballé 	Petit suisse fruité 	Carré de l'Est 
DESSERT	Mandarines 	Yaourt BIO brassé fraise 	Glace ou autre dessert 	Compote de pomme à la vanille 	Maenëlle 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Omelette fraîche aux fines herbes	Idem menu standard	Bouchée de blé et pois	Saucisse végétale

Pain baguette Label Rouge



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