

MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)

SEMAINE 46

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Céleri rémoulade persillé	Jour d'armistice 	Salade de mâche	Potage crécy ou crudités	Salade de radis blancs aux pommes
PLAT PRINCIPAL	Pâtes	Burger de veau sauce brune	Ravioles de la ferme	Curry d'agneau	
ACCOMPAGNEMENT	Au saumon sauce crémeuse	FERIE ARMISTICE 1918	Chou romanesco	Salade verte	Tajine de légumes aux abricots / semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin 		Petit suisse fruité 	Emmental BIO 	Vache qui rit 
DESSERT	Pomme d'Alsace 		Salade de fruits 	Eclair à la vanille 	Flan nappé caramel 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Bouchée de blé et pois		Galette BIO chèvre et miel	Idem menu standard	Falafel à la menthe

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 !