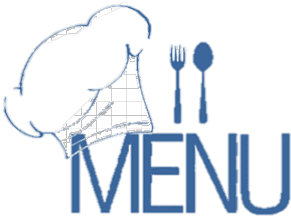


SEMAINE DU 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Salade coleslaw  	Betteraves au cumin	Radis beurre
PLATS	Cordon bleu	Fish and chips (PC) 	Boulettes de bœuf		Palette de porc* à la diable	Rissollette de veau	Andouillettes à la dijonnaise*
ACCOMP.	Haricots verts 		Julienne de légumes		Pommes vapeur	Riz aux champignons	Pommes noisettes
FROMAGES	Carré de l'est	Fromage frais aromatisé	Cantal 	<u>Repas du soir</u> Potage Rôti de dinde en sauce	Yaourts aux fruits	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Crème dessert pistache	Moelleux aux amandes	Tarte au flan 	Lentilles au jus Yaourt aromatisé Fruit	Fruit de saison 	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS
<u>Taboulé</u> : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive <u>Salade coleslaw</u> : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :