

SEMAINE DU 13 AU 19 OCTOBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI	SEMAINE DU GOUT (voir feuille jointe) "Le Tour de France des saveurs"						
	NORD Midi Soupe de poisson (croûtons emmental râpé) Fricadelle de bœuf au fromage sauce cornichons Frites Maroilles Crêpe au sucre	SUD-OUEST Midi Oeuf dur mayonnaise Parmentier de légumes végétarien (P.C.) Petits suisses aux fruits Tourteau fromager	GRAND EST Midi Salade laitue vinaigrette balsamique Tartiflette* (PC) Faisselle au miel Gâteau aux noix et pépites de chocolat	ILE-DE-FRANCE Midi Carottes râpées locales Sauté de veau marengo Pâtes locales Yaourt local Gourmandise	SUD-EST Midi Médailillon de chèvre chaud Filet de limande meunière Haricots cocos à la tomate Raisin Chasselas	Midi Friand au fromage Cuisse de poulet Brocolis et carottes Fromage Biscuit	Midi Radis beurre Rissollette de veau Macaroni Produit laitier Pâtisserie
SOIR	Soir Sardine à l'huile Escalope de volaille grillée Gratin de légumes Fromage blanc Fruit de saison	Soir Salade de pâtes Sauté de porc* Haricots verts Edam Fruit de saison	Soir Poireaux vinaigrette Paupiette de dinde au jus Petits pois carottes Camembert Compote pommes fraises	Soir Taboulé Steak haché sauce échalote Poêlée forestière Rondelé nature Compote de pommes	Soir Potage Feuilleté de poisson au beurre blanc Gratin d'épinards Carré de l'est Mousse au chocolat	Soir Salade de fonds d'artichauts Boudin noir aux pommes* Purée Produit laitier Fruit	Soir Carottes à la marocaine Cubes de poisson sauce nordique Printanière de légumes Fromage

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

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

NOM DU CLIENT :