

SEMAINE DU 27 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Feuilleté au fromage	Potage	Saucisson à l'ail*	Concombre à la crème	REPAS HALLOWEEN Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Repas du midi Salade d'automne Filet de poulet piperade Semoule aux légumes Fromage ovale Liégeois vanille	Macédoine vinaigrette
PLATS	Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Bouchée à la reine	Saucisse fumée*			Canneloni (PC)
ACCOMP.		Purée de butternut	Riz	Gratin dauphinois			
FROMAGES	Yaourt aromatisé	Faisselle	Munster	Yaourt sucré	Repas du soir Salade d'ebly Steak haché Haricots beurre persillés Fromage blanc Fruit de saison	Repas du soir Potage Moussaka (pc) Tartare nature Compote pommes poires	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Madeleine	Clafoutis poires et amandes	Crème dessert caramel			Pâtisserie

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

Salade des Andes : Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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 :