

SEMAINE DU 09 AU 15 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	FERIE	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Velouté de potiron	Crêpe au fromage 	Repas midi Terrine de légumes Boeuf bourguignon (PC)	Concombre bulgare 	Quiche Lorraine*	Salade 4 saisons	Potage
PLATS	Rôti de porc au miel* 	Sauté de dinde à la moutarde		Chili con carne (PC) 	Quenelles de brochet Nantua	Boulettes de volaille au curry	Aiguillettes de poulet sauce forestière
ACCOMP.	Pommes sautées	Trio de légumes  			Poêlée de légumes	Purée	Semoule
FROMAGES	Brebicrème	Fromage frais aromatisé 	Repas soir Potage  Poisson pané Carottes au beurre Yaourt aromatisé Pâtisserie	Yaourt sucré	Yaourt nature 	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Liégeois vanille	Fruit de saison 		Eclair au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre Salade de maïs : maïs, tomates, poivrons, olives noires Salade 4 saisons : Haricots verts, carottes, tomates, haricots rouges, maïs, jambon de dinde

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :