



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 48

DU 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade coleslaw

Pâté de campagne
cornichon ou
crudités

Salade de pâtes

Salade de
concombre à la
crème

Potage crécy

PLAT PRINCIPAL

Tortilla de pommes
de terre sur lit de
piperade

Curry d'agneau
Sauce curry

Quiche Lorraine

Aiguillette de poulet
Sauce aigre-douce

Filet de colin
Sauce à l'oseille

ACCOMPAGNEMENT

Brisure de chou-
fleur

Tajine de légumes /
Semoule

Salade verte

Riz / Duo de
carottes

Purée / Brocolis

PRODUIT LAITIER

Pont St l'Evêque
AOP

Vache qui rit

Fromage à la
coupe

Rouy

Comté AOP

DESSERT

Yaourt BIO brassé à
la pêche mixée

Fromage blanc sur
coulis de fruits
rouges

Salade de fruits

Grillé aux pommes

Banane

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Idem menu
standard

Boulette végétale
fève oignon

Tarte aux 4
fromages

Aiguillette de blé

Gratin de brocolis
et œuf dur

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 !