Menu

S 41

Du 06 octobre au 12 octobre 2025

LUNDI

Menu végétarien

Betteraves et mais

Gratin de pates au fromage

Vache qui rit BIO
Flan vanille

MARDI

Pâté de campagne

Paupiette de dinde sauce forestière
Haricots verts

Petit suisse sucré
Fruit BIO

MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise

Emincée de poulet BIO au citron
Petit pois

Fourme d'Ambert AOP
Fruit de saison BIO

VENDREDI

Céleri rémoulade

Beignet de calamar
Gratin de chou fleur

Chanteneige BIO
Purée de pomme HVE

elite Restauration

SEMAINE DU GOÛT – Régions de France

LUNDI 13

BASQUE

New! Salade de poivrons
Blanc de poulet basquaise
Riz
Mini cabrette
Gâteau basque

MARDI 14

BOURGOGNE

Jambon persillé * New!
Bœuf (vbf) bourguignon
Carottes
New! Cancoillote IGP
Raisin bio

JEUDI 16

PROVENCE

Salade niçoise
Poisson façon bouillabaisse
Ratatouille maison
Yaourt nature
Figue fraîche

VENDREDI 17

ALSACE

Salade de lentilles alsacienne New!
Choucroute de la Mer
Munster
Pomme

* plat contenant du porc