



SEMAINE du 17 au 21 novembre 2025 *

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

*Le menu peut varier en fonction des aléas journaliers

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Les entrées	Les entrées	Les entrées	Les entrées
Crudités (environ 8 choix) Pâté croûte Salade de pâtes Crêpe au fromage Salade verte garnie Betterave rouge cuite	Crudités (environ 8 choix) Saucisson à l'ail Salade de pâtes Feuilleté dubarry Salade verte garnie Mais vinaigrette	Crudités (environ 8 choix) Mousse de foie Salade composé Quiche au poireau Salade verte garnie Soja au curry	Crudités (environ 8 choix) Salami Salade riz Crouton au fromage Salade verte garnie Poireau mimosa	Crudités (environ 8 choix) Charcuterie Taboulé Entrée chaude Salade verte garnie Cuidité
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
Poisson selon arrivage Fallafel végétarienne Boule de bœuf provençale Foie de génisse au oignons Riz créole Haricots vert au jus	Sauté de dinde au curry Poisson selon arrivage Plat végétarien Andouillette aux oignons Epinards à la crème Frites	Tartiflette maison Poisson selon arrivage Plat végétarien Féculents Brocolis	Bolognaise Plat végétarien Poisson selon arrivage Boudin blanc grillé Pennes Chou de Bruxelles au jus	Goulasch de porc Plat végétarien Poisson selon arrivage Beignet de volaille Semoule au beurre Poêlée rustique
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir
Cordon bleu Poisson selon arrivage Plat végétarien Purée Chou fleurs au curry	Plat végétarien Raie au curry Pastachout maison Polenta au lait, Carottes au cumin	Fricassé de bœuf marengo Pizza fromage Plat végétarien Purée Betterave rouge à la crème	Croque maison Filet de colin sauce poireau Plat végétarien Boulgour Céleri braisé	
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Brie Yaourt sucré bio Buffet de fromages variés	Emmental Yaourt sucré bio Buffet de fromages variés	Cantafras aux herbes Yaourt sucré bio Buffet de fromages variés	Fromages du jour Yaourt sucré bio Buffet de fromages variés	Yaourt sucré bio Buffet de fromages variés
Les desserts	Les desserts	Les desserts	Les desserts	Les desserts
Fruits de saison Cocktail de fruits Entremet vanille Yaourts variés Crèmes desserts variés Tarte au flan	Fruits de saison Fruits sirop Marbré Yaourts variés Compote de pomme Gâteau basque	Fruits de saison Compote de pomme Tarte au citron Yaourts variés Crèmes desserts variés	Fruits de saison Abricots au sirop Muffin maison Yaourts variés Crèmes desserts variés Chausson pomme	Fruits de saison Fruits au sirop Yaourts variés Crèmes desserts variés Beignets chocolat

Menu conseillé par la diététicienne en respect du GEMRCN soir

Menu conseillé par la diététicienne en respect du GEMRCN midi

Menu végétarien

Décret:2000-1153:Chaque plat est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

Le repas est servi avec du pain bio