

Semaine du 13 octobre au 19 octobre 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 13.10.	Crème de tomates Ragoût de sanglier Pommes de terre mousseline Choux de Bruxelles Compote de poires	Crème de tomates Hachis Parmentier végétarien Salade de haricots verts Compote de poires
Mardi 14.10.	Crème de céleri-pomme Emincé de boeuf au gingembre Semoule de couscous et pois chiches Salade Iceberg Yoghourt fraise	Crème de céleri-pomme Tajine de légumes Semoule de couscous et pois chiches Salade Iceberg Yoghourt fraise
Mercredi 15.10.	Crème de brocoli Filet de carrelet poché Sauce dieppoise Pommes de terre vapeur Laitues ménagère Raisin	Crème de brocoli Omelette nature Sauce verte Pommes de terre vapeur Laitues ménagère Raisin
Jeudi 16.10.	Crème de champignons Suprême de poulet Sauce crème aux herbes fraîches Tagliatelles Duo de céleris étuvés Clémentines	Crème de champignons Emincé de quorn au curry Tagliatelles Duo de céleris étuvés Clémentines
Vendredi 17.10.	Crème de livèche Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Courgettes au basilic Yoghourt vanille	Crème de livèche Risotto aux courgettes, tomates et lentilles corail Salade verte Yoghourt vanille
Samedi 18.10.	Crème de maïs doux Demi coquelet rôti Sauce chasseur Spirales Salade batavia et trévis Compote d'ananas	Crème de maïs doux Ravioli aux légumes Sauce aux champignons Fromage râpé Salade batavia et trévis Compote d'ananas
Dimanche 19.10.	Crème de pois verts Blanquette de veau aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Tiramisu	Potage purée de légumes Escalope viennoise végétarienne Sauce aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Tiramisu

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.