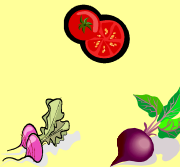




MENU DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

semaine 42	lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
HORS D'ŒUVRE 	pomelos strasbourgeoise salade d'endives betteraves cube crêpe jambon fromage rillettes	pomelos salade de tomates salade de pâtes radis terraine de poisson cèleri rémoulade	pomelos macédoine salade de museau avocat salade de riz		pomelos carottes râpées salade de gésiers œuf mayonnaise salade de choux blanc
	 PLAT ET LEGUMES pépites de poisson meunière filet de poisson brunoise de légumes boulgour aux légumes	manchon de poulet tex mex emincé de volaille pommes de terre wedge duo de choux et carottes	boulette d'agneau basse cote à grillée blé petits légumes	Repas a thème croustillant fromager péné haricots verts	
PRODUIT LAITIER 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc yaourt Bio 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme entremet yaourt Bio 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme gélifier chocolat yaourt Bio 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme yaourt Bio 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt aromatisé entremet yaourt Bio 
	 DESSERT * fruit compote de pommes gâteau de semoule	* fruit compotes de pomme fromage blanc aux framboises flan	* fruit compote de pommes crème dessert	* fruit compote de pommes	* fruit compote de pommes mousse au café

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	betteraves rouge bolognaise penné brie	terraine de poisson omelette aux lardons courgettes comté	pastèque galette jambon et fromage pommes rissolées buche de chèvre	pomelos gnocchi emmental	
---------------	---	--	--	--------------------------------	--



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



Cuisiné
Maison