MENUS L'ASSIETTE D'ICI SEMAINE DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

LUNDI St Hubert	MARDI St Charles	MERCREDI Ste Sylvie	JEUDI Ste Bertille	VENDREDI Ste Carine
Diameter de comp	Total on Source (Day	Tête de veau sauce	C	Day (bases in a DTO
Blanquette de veau	Jambon sauce madère	ravigote	Couscous garni	Boeuf bourguignon BIO
Aiguillettes de poulet	Rumsteak BIO à la	Sauté de canard au	Rouelle de porc sauce	
sauce curry	chinoise	poivre vert	moutarde	Escalope viennoise
Quenelles de brochet	Filet de poisson sauce		Filet de poisson frais	
sauce nantua	citron	Filet de truite (Beuque)	sauce provençale	Croûte aux fruits de mer
<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN:</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>	<u>PLAT VEGETARIEN :</u>
Oeufs durs BIO sauce curry	Raviolis au fromage sauce crème	Bruschettas au chèvre et petits légumes	Boulettes végétales sauce tomate	Fajitas aux légumes
Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour	·Tarte ou feuilleté du jour	Tarte ou feuilleté du jour
+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid	+ vente à emporter en froid
	Haricots blancs à la			
Gratin dauphinois BIO	tomate	Pommes vapeur BIO	Semoule BIO	Tagliatelles
Riz	Riz	Riz	Riz	Riz
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
Brocolis	Carottes persillées	Epinards béchamel	Légumes couscous	Poêlée de légumes
Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
Menus établis sous réserve d'approvisionnement				