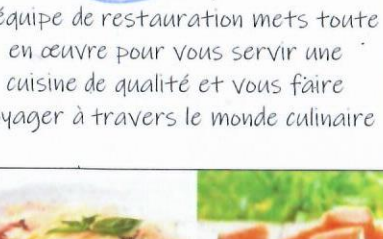


MENU DU : 03 AU 08 NOVEMBRE 2025

JOUR	DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	SIGNATURE
LUNDI	03	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Laitage Fruit	Salade verte, Tomate, Concombre à la crème Pavé de thon rôti Ou Escalope aux champignons Printanière de légumes, Penne Fruits, Crème dessert Pain	Salade verte Omelette au fromage Brocolis, Gratin dauphinois Fruit Pain	CHEF DE CUISINE 
MARDI	04	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Pomelos, Salade de légumineuses Pané fromagère Légumes sautés, Lentilles Pastèque Ou Fruit Pain	Salade verte, Carottes râpées Poisson meunière Ou Cordon bleu Haricots verts, Haricots blancs Melon Pain	L'INFIRMIÈRE 
MERCREDI	05	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Salade de soja, Maïs Pavé de Marlin Ou Paupiette de veau Printanière de légumes, Purée Fruit ou Compote de fruits Pain	Soupe de Bœuf Brochette de poisson Pâtes aux légumes Compote Fruit Pain	SECRÉTAIRE GÉNÉRALE 
JEUDI	06	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Charcuterie Poisson du chef Ou Bœuf roussi Carottes persillées, Riz haricots rouges Fruit Pain	Salade verte Lasagne poisson Ou Lasagne bœuf Salade mixte Yaourt Fruit Pain	LE PROVISEUR 
VENDREDI	07	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte, Crudités Giraumon, Christophine Filet de poisson Ou Cochon roussi Gratin de Chou-fleur, Racine pays Pomme Ou Glace Pain	Salade verte, Betterave Poisson frit Ou Saucisse Salade du jour (P de terre, Carottes, Christophines, H. Verts) Pomme Pain	L'équipe de restauration mets toute en œuvre pour vous servir une cuisine de qualité et vous faire voyager à travers le monde culinaire
SAMEDI	08	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	    		

- ❖ Pour le petit-déjeuner, la viennoiserie est servie une fois par semaine.
- ❖ Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus.
- ❖ Suivant le principe du Self, la disponibilité des plats peut varier en fonction de l'horaire de passage.