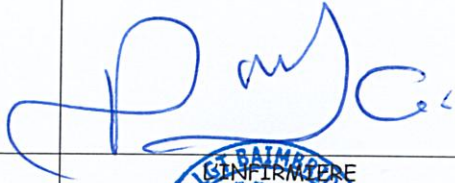
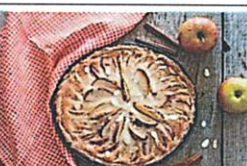


MENU DU : 05 AU 10 OCTOBRE 2026

JOUR	DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER	SIGNATURE		
LUNDI	05	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Fromage, charcuterie Fruit	Salade de courgettes Steak haché Pêne Poisson Brunoise de légumes Eclairs Pain	Oeuf dur salade Escalope de volaille à la crème Poisson à la crème Boulgour aux légumes Compote de fruits Pain	CHEF DE CUISINE 		
MARDI	06	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Jus, Fromage Fruit	Concombre/sardine Colombo de poulet Colombo de Poisson Riz créole Brocolis Flan maison Pain	Velouté de légumes Merguez /chipolata Gratin de légumes Fruit Pain			
MERCREDI	07	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales Jus Fromage Fruit	Salade papaye Boulette d'agneau Dés de poisson Semoule Brocolis Pain	Salade /mortadelle Spaghettis carbonara Poisson Haricots verts Tarte aux pommes Pain	SECRÉTAIRE GÉNÉRALE 		
JEUDI	08	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Jus Charcuterie/ Omelette Fruit	Friand fromage Pois de bois consommés/Giromon Racine pays Dessert maison Pain MENU VEGETARIEN	Salade composée Kebab viande Kebab poisson Compote de fruits Pain			
VENDREDI	09	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Jus Fromage /omelette Fruit	Crudités variées Ragout de bœuf Riz épinard Chou-fleur Fruits ou yaourt Pain	Salade tomate Brochette de volaille Gratin dauphinois Carotte rondelle Crème dessert Pain	L'équipe de restauration mets toute en œuvre pour vous servir une cuisine de qualité.		
SAMEDI	10	Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Jus Fromage Fruit					

- ❖ Pour le petit-déjeuner, la viennoiserie et la charcuterie sont servies 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.