

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT













## DU 28 AU 2 MAI 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

ENTRÉE

PLAT

DESSERT


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bar à salades variées 	Bar à salades variées 	Salade niçoise ou frisée lardons oeuf 	FÉRIÉ	
PLAT	Sauté de porc marengo 	Saucisses de Francfort 	Escalope de poulet panée 		
	Pâtes au beurre 	Frites 	Millefeuilles de légumes		
DESSERT	Yaourt 	Fromage	Fromage blanc 		
	Fruits de saison 	Pâtisserie 	Glace		

Menus sous réserve d'approvisionnement


















Un menu végétarien est proposé à chaque repas, signalez-le au chef !

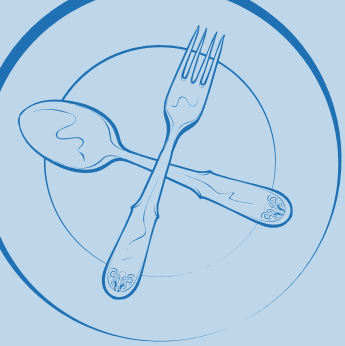
**Tous les jours**

Bar à salades variées ou salade verte à volonté  
Pains 

### LA LÉGENDE

 Label Verger Eco Responsable
  Label Rouge
  Bleu Blanc coeur
  Indication géographique protégée
  Agriculture biologique
  Race à viande
  Fait maison
  AOP

 Origine France
  Spécialité du chef
  Pêche durable
  Global Good Agriculture Practices
  Région ultra périphériques de l'Europe
  Agriculture locale
  Exploitation Agricampus



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 28 AU 2 MAI 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

LUNDI

Cookie

MARDI

Beignet

MERCREDI

FERMÉ


JEUDI

FÉRIÉ

DÎNER

Feuilleté fromage ☺

Quenelles gratinées ☺  
Duo de carottes

Crème dessert   
Biscuit


Salade de pâtes ☺  
Thon légumes basilic ☺

Croissant au jambon  
emmental ☺  
Poêlée ratatouille ☺

Petit suisse  
Compote

Tous les jours

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

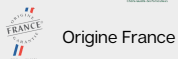
Pains 



Un menu végétarien est  
proposé à chaque repas,  
signalez-le au chef !



LA LÉGENDE



Origine France



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Label Rouge



Pêche durable



Bleu Blanc coeur



Global Good Agriculture Practices



Indication géographique protégée



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture biologique



Race à viande



Agriculture locale



Fait maison



AOP



Exploitation Agricampus