

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

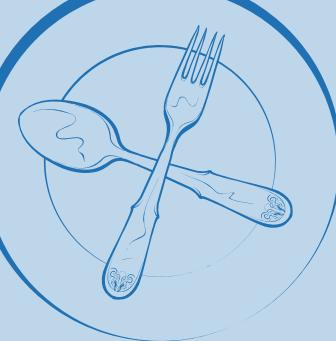
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------|-------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| ENTRÉE | Bar à salades variées | Bar à salades variées | Avocat sauce cocktail ou oeufs mimosas | Bar à salades variées | Bar à salades variées |
| | Boeuf Bourguignon | Fish & chips de colin | | Escalope cordon bleu au bacon | Fricadelles de boeuf sauce piquante |
| | Pâtes | Haricots verts | Lasagnes gratinées | Pommes de terre rissolées, haricots plats | Gnocchis |
| | Yaourt | Yaourt brassé | Fromage blanc | Fromage | Yaourt |
| | Fruits de saison | Glace | Donut | Pâtisserie | Fruits de saison |
| TOUS LES JOURS | Bar à salades variées ou salade verte à volonté | | | | |
| | Pains | | | | |

LA LÉGENDE

- Label Verger Eco Responsable
- Label Rouge
- Bleu Blanc cœur
- 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
- Circuit Court
- Agriculture locale
- Exploitation Agricampus



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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES -

GOÛTER

DÎNER

TOUS LES JOURS

LA LÉGENDE

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|--|--------------------|--|-----------------|--|-----------------------------------|--|----------------------------------------|--|--------------------|--|-------------------------|--|-----|
| | Label Verger Eco Responsable | | Label Rouge | | Bleu Blanc cœur | | 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 | | |

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Cookies | Fruit | | Glace |
| Champignons à la grecque Brochette de volaille Poêlée de légumes | Salad'bar Chou farci Ebly au beurre | Salade de pommes de terre et choufleur Tresse feuilleté fromage Poêlée méridionale | Poireaux et tomates vinaigrette Samoussa au boeuf Courgettes sautées |
| Mousse au chocolat Biscuit | Flamby Biscuit | Petit suisse Compote de fruits | Viennois Biscuit |

Bar à salades variées ou salade verte à volonté

Pains



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

