

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

**LUNDI**


**MARDI**


**MERCREDI**


**JEUDI**


**VENDREDI**


**ENTRÉE**

Bar à salades variées 


Bar à salades variées 


Frisée aux lardons   
et croustons ou  
mesclun


Bar à salades variées 


Bar à salades variées 


**PLAT**


Boulettes d'agneau   
au curry


Côte de porc 

Tagliatelles à la  
carbonara 

Choucroute  
alsacienne 


Encornets à   
l'armoricaine ou à  
la persillade

Pâtes 


Carottes  
Haricots plats 


Tagliatelles à la  
carbonara

Choucroute  
alsacienne

Riz safrané 

Yaourt

Fromage 

Fromage 

Fromage blanc 

Yaourt 

**DESSERT**

Fruits de saison 


Pâtisserie

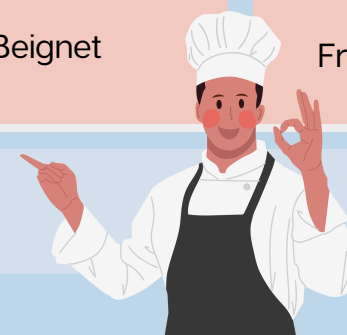
Îles flottantes 

Beignet

Fruits de saison 

**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



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

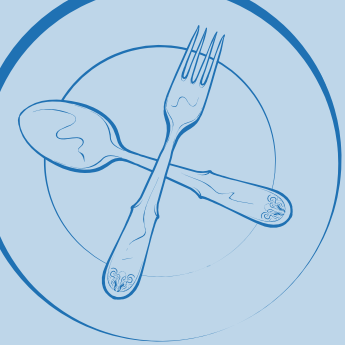


Agriculture locale



Exploitation Agricampus

Menus sous réserve d'approvisionnement



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

## DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

LUNDI

Gâteau basque

MARDI

Fruit

MERCREDI

JEUDI

Brownie

DÎNER

Feuilleté bolognaise

Tortilla pommes de terre oignons

Poêlée de légumes

Crème dessert  
Biscuit

Soupe de légumes

Steack de veau haché  
Pommes wedges

Flan caramel

Salade pommes de terre, chou-fleur et oeuf

Crêpes au jambon  
Salade verte

Petit filou aux fruits  
Chocotrésor

Maquereaux sardines

Courgettes farcies  
Pâtes papillon

Yaourt aromatisé  
Biscuit

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



Pêche durable



Global Good Agriculture Practices



Indication géographique protégée



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Agriculture locale



Exploitation Agricampus