

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Assortiment de charcuterie

Bar à salades variées 

Feuilleté au comté ou feuilleté hot dog

PLAT

Lasagnes gratinées 

Boeuf bourguignon 

Croustillant de poulet corn flakes 

Pâtes au beurre

Petits pois à la française 

DESSERT

Fromage à la coupe 

Yaourt 

Yaourt 

Chantilly 

Pâtisserie

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 !

Menus sous réserve d'approvisionnement

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



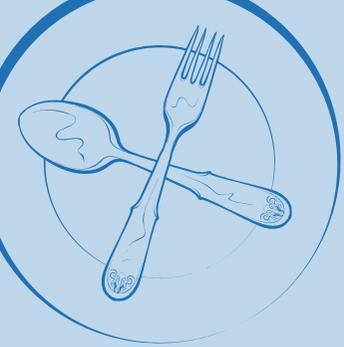
Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
GOÛTER				Beignet
DÎNER			Soupe potimarron butternut 🍴 . Rissollette de veau Poêlée ratatouille 🍴 . Viennois Biscuit	Salade pommes de terre, thon, oeuf 🍴 . Crispi d'or au fromage Poêlée de carottes à la crème 🍴 . 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 !



Menus sous réserve d'approvisionnement

LA LÉGENDE

