

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

Menus sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

Assortiment de
charcuterie

Bar à salades variées

Feuilleté au comté ou
feuilleté hot dog

Lasagnes
gratinées

Boeuf bourguignon

Croustillant de
poulet corn flakes

Pâtes au beurre

Petits pois à la
française

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 !

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

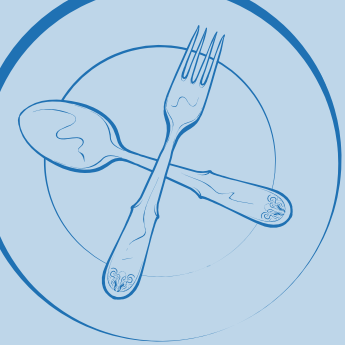


Agriculture locale



Exploitation Agricampus

Menus sous réserve d'approvisionnement



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025 - POUR LES INTERNES-

GOÛTER

DÎNER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Beignet

Soupe potimarron
butternut ☞

Rissolette 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 !



LA LÉGENDE



Origine France



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Label Rouge



Bleu Blanc coeur



Indication géographique protégée



Agriculture biologique



Race à viande



Fait maison



AOP



Global Good Agriculture Practices



Région ultra périphériques de l'Europe



Agriculture locale



Exploitation Agricampus