

Menu de la semaine 40

Du 29 au 05 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Coleslaw maison	Salade Verte	Feuilleté au fromage	Radis beurre	Salade de Pois chiche	Haricots verts en salade	Falafels et fromage blanc à l'ail
Lasagne de la mer maison	Steak Haché sauce au poivre, pommes noisette 	Filet de colin, sauce basilic et gratin de légumes	Spaghettis façon bolo Végétarien	Omelette Jambon Fromage maison 	Chipolatas des alpes grillées et purée 	Millefeuille de saumon, PDT et épinards
FROMAGE (à la coupe ou portion, IGP, AOP ou Bio) & DESSERT (Fruits frais de saison ou pâtisserie ou compote + biscuit)						
LAITAGE Bio + POTAGE 	LAITAGE Bio + POTAGE 	LAITAGE Bio + POTAGE 	LAITAGE Bio + POTAGE 	LAITAGE Bio + POTAGE 	LAITAGE Bio + POTAGE 	LAITAGE Bio + POTAGE 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>						

**Lait, poisson, œufs, gluten, céleri, fruits à coque, gluten.	** Moutarde, céleri, lait, sulfites, œufs, fruits à coque, gluten.	**Moutarde, lait, céleri, poisson, sulfites, œufs, gluten, fruits à coque.	** Sésame, poisson, lait, gluten, lait, œufs, soja, céleri, fruits à coque.	** Sulfites, lait, céleri, sulfites, gluten, fruits à coque.	** Sulfites, lait, céleri, fruits à coque, moutarde, gluten.	** Gluten, lait, céleri, œufs, poisson, fruits à coque, sésame.
--	--	--	---	--	--	---

** : Liste des allergènes à déclaration obligatoire. Cuisine centrale de Chorges - 2025.