

Menu de la semaine 41

Du 06 au 12 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Carottes râpées	Salade Grecque Concombre, feta, olives, oignons rouge	Asperges Vinaigrette	Salade de PDT au surimi Echalotes, mayonnaise et herbes fraîches	Jambon cru des Alpes	Salade Verte	Filets de sardine et salade roquette
Emincé de poulet grillé, jus au thym et riz	Brandade de Cabillaud à la provençale	Andouillette rôtie, sauce moutarde, légumes vapeur	Pilon de Poulet rôti, Haricots vert, sauce à l'estragon	Gnocchis et sauce aux cèpes	Lasagnes de bœuf maison	Sauté de veau des Alpes, Riz et légumes
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
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.						

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

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