

Menu de la semaine 42

Du 13 au 19 octobre 2025 (Semaine du Goût)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
 Œufs durs à la mayonnaise	<u>Saveur sucrée salée</u> Endives et noix et vinaigrette au Xérès	Filet de maquereaux et salade mache	<u>Thème Monochrome</u> Coleslaw Rosso Radis et choux rouge	Macédoine de légumes	<u>Saveur iodé</u> Mini Burgers de rouget	Champignon frais farcis au St Moret et fines herbes
Couscous Végétarien semoule et légumes Bio 	Boudin noir, Golden compotées et pdt au four 	Polenta, fondu de poireaux et champignons persillés	Pennes crème-tomate au chorizo 	Cordon bleu de dinde et Haricots verts 	Moules préparées façon cocotte, Riz safrané et légumes aromatique	Boulettes de bœuf, röstis et brocolis vapeur 
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, œufs, moutarde, fruits à coque, gluten.	** Moutarde, céleri, lait, sulfites, œufs, fruits à coque, gluten.	**Moutarde, lait, céleri, sulfites, poisson, œufs, gluten, fruits à coque.	**Lait, gluten, œufs, sulfites, céleri, fruits à coque.	** Sulfites, lait, gluten, fruits à coque, œufs, moutarde.	** Gluten, mollusques, lait, céleri, œufs, fruits à coque, moutarde, poisson.	** Gluten, lait, céleri, œufs, fruits à coque, sulfites.
---	--	--	---	--	---	--

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