

Menu de la semaine 44

Du 27 au 02 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Concombre façon Bulgare Fromage blanc Bio et aneth 	Pâté en croute et cornichons 	Tapenade verte maison et panier de légumes Champignons, concombre, endives	Guacamole maison et galette de blé	Accras de morue, mayonnaise au curry	 Choux fleur en salade	Tarte aux oignons maison
Lasagne de la mer maison	Poulet Basquaise maison  	Côte de porc des Alpes, gnocchis sauce au miel 	Chipolata des Alpes Poêlé de légumes 	Tortellinis à la carbonara 	Nugget végétariens, pommes noisette et sauce tartare maison	Dos de colin et gratin d'épinards, sauce à l'oseille
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, céleri, moutarde, fruits à coque, poisson, gluten.	** Moutarde, céleri, lait, sulfites, œufs, fruits à coque, gluten.	**Lait, céleri, œufs, gluten, fruits à coque.	**Lait, gluten, œufs, sulfites, céleri, fruits à coque, .	** Poisson, lait, gluten, fruits à coque, œufs, moutarde, céleri, sulfites.	** Gluten, lait, céleri, œufs, fruits à coque, moutarde, soja.	** Gluten, moutarde, lait, œufs, fruits à coque, poisson.
--	--	---	---	---	--	---

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