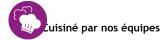
## Menus Equilibre 5 Composantes Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

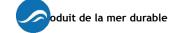


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade de pdt à la	Œuf dur mayonnaise
Chipolatas	Cordon bleu	Couscous	vinaigrette Filet de colin pané	Pizza au fromage
Pâtes Penne	Petits pois	Légumes couscous	Riz/haricots verts	Salade
Mimolette  slotogique	Rondelé bio	Chanteneige	Adition Brie	
Crème dessert vanille <u>Goûters</u> Muffin	Compote pommes abricot	Fruit de saison <u>Goûters</u>	lle flottante	Liégeois chocolat
WGIIII	<u>Goûters</u> Pain chocolat	Madeleine	<u>Goûters</u> Beignet	<u>Goûters</u>
Onide à Uérophytian des suits			too álaharása nar las avnarta au	Fruit

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

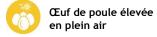








pellation d'Origine Protégée







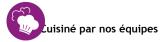
## Menus Equilibre 5 Composantes Semaine du 27 au 31 octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade Mexicaine	Pâté de foie	Céleri rave
Haché de veau au jus	Quenelles de volaille	Pizza jambon fromage	Filet de merlu à la Dieppoise	Tartiflette
Spaghettis	Boulgour/ haricots verts	Salade	Riz pilaf	Salade
Fromage Picon Fruit de saison	Fromage de chèvre  Mousse chocolat	Fromage blanc coulis fruits rouges	Saint Môret bio	Tarte aux pommes
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	Compote pommes fraise <u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Donuts	Pain confiture	Gâteau maison	Fruit	Pain chocolat

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »









pellation d'Origine Protégée

