

## PRÉVISIONS DE MENUS

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)

semaine 43 20/10/2025 24/10/2025 DUPONT

22						RESTAURATION			
LUNDI	20	MARDI	21	MERCREDI	22	JEUDI	23	VENDREDI	24
Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*
Concombre tzatziki Nordique	0,64	Chou rouge aux fruits	0,64	Assiette de crudités	0,77	Assiette de crudités	0,77		
Mousse de foie de canard	0,38	Œuf poché	0,89	Cervelas en vinaigrette	0,64	Mini tartine bruschetta (fromage frais, jambon de pays, salade)	2,55	Assiette de charcuterie	1,02
Salade Parmentiière (pommes de terre, jambon, tomate)	0,89	Salade Océane (thon, riz, crème)	0,89	Salade Terre Mer (blé, surimi, tomate)	0,89	Taboulé gourmand aux raisins secs	0,89	Salade protidique du chef	0,89
GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	*	Poisson "retour de pêche"	
Fajita de dinde [ EN ANIMATION ]	3,06	Paëlla [ PLAT COMPLET ]	3,06	Omelette aux champignons	2,04	Longe de porc jus au thym	2,17	Chou farci	2,93
Salade verte	0,64	Chou-fleur	0,77	Salade verte	0,64	Pommes de terre Ecrasé de PDT	0,77	Frites	0,77
Frites	0,77	Légumes paëlla (sans viande)	1,53	Poêlée bretonne	0,77	Brocoli et chou-fleur	0,77	Courgettes	0,77
Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02	Fromage blanc & coulis	1,02
Tarte citron meringuée gourmande	1,28	Panna cotta & coulis	1,02	Gâteau de riz aux raisins	1,15	Gâteau de Savoie	1,15	Farandole de desserts	1,28
Entremets au nougat	0,89	Diplomate	0,89			Mousse au café	0,89		
Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"		Fruits frais "retour de marché"	