

Menu de la semaine 40

Du 29 au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de pois chiche	Haricots verts en salade	Potage maison	Carottes râpées
Filet de colin, ratatouille sauce basilic	Spaghettis Bolo Végétarien	Saucisses des alpes grillées et cœur de blé	Gratin de saumon, PDT et épinards	Emincé de poulet grillé, jus au thym et riz
Yaourt Framboise Bio	Compote Bio	Fruits frais et fromage	Fruits frais et fromage de saison	Fromage Blanc Bio
				 
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.				

** Moutarde, lait, sulfites, poisson.	** Moutarde, céleri, sulfites, gluten, lait, œufs, soja.	** Sulfites, lait, céleri, gluten, moutarde.	** Gluten, lait, sésame, céleri, œufs, poisson.	** Lait, gluten, œufs, céleri, sulfites.
---------------------------------------	---	---	--	--

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

Menu de la semaine 41

Du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Grecque Concombre, feta, olives, oignons rouge	Salade de PDT au surimi Echalotes, mayonnaise et herbes fraîches	Salade Verte	Velouté de Potimarron Maison	Œufs durs à la mayonnaise 
Brandade de Cabillaud à la provençale	Pilon de Poulet rôti, Haricots vert, sauce à l'estragon 	Lasagnes de bœuf Maison 	Sauté de veau des Alpes, Riz et légumes 	Couscous Végétarien semoule et légumes Bio 
Liégeois Chocolat Bio 	Compote Bio 	Petits suisse Bio et confiture	Fruits frais et fromage 	Éclair à la vanille
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

**Lait, poisson	**Moutarde, lait, œufs, soja, crustacés, poisson, sulfites, gluten.	**Gluten, lait, sulfites, œufs, moutarde.	** Gluten, lait, céleri.	**Moutarde, gluten, lait, œufs, fruits à coque.
-----------------	--	--	--------------------------	--

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

Menu de la semaine 42

Du 13 au 17 octobre 2025 (Semaine du Goût)

LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
<u>Amer - acidulé</u> Endives et noix et vinaigrette au Xérès	<u>Thème Monochrome</u> Coleslaw Rosso Radis et choux rouge	<u>Saveur iodée</u> Mini Burger de rouget	<u>Menu Halloween</u> Soupe de Potiron	<u>Saveur sucrée salée</u> Duo de carottes râpées vinaigrette au miel & orange
Polenta au four, fondu de poireaux et champignons persillés	Pennes crème-tomate au chorizo 	Moules préparées façon cocotte, Riz safrané et légumes aromatique	 Œufs de Bœuf, Röstis magiques, mini forêt hantée et jus de sorcière 	Curry doux de poulet coco Ebly Bio & Butternut 
Panacotta mangue passion	Pomme Rouge et Mimolette Bio 	Nectarines et comté 	Brownie Choco, coulis sanguinolant et ses friandises 	Liégeois vanille au caramel beurre salée 
<i>Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et de la disponibilité des denrées auprès de nos fournisseurs.</i>				

** Gluten, lait, œufs, fruits à coque, sulfites.	** Céleri, moutarde, œufs, lait, gluten., sulfites.	** Gluten, poisson, mollusques, lait, sulfites, œufs, moutarde.	** Gluten, œufs, lait, fruits à coque, céleri.	** Gluten, œufs, lait, céleri, sulfites
--	---	---	--	---

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