

RIMAU COURT
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menus



Lundi

Chou fleur CE2 🇫🇷 - Vinaigrette façon cocktail
Rôti de dinde FR 🇫🇷 - Sauce Bercy
/Pain végétarien du chef aux haricots rouges 🍽️
Riz Bio créole 🌿
Camembert Bio 🌿
Yaourt à la vanille (régional) 🍷

Mardi

Carotte Bio râpée 🌿 - Vinaigrette à l'orange
Steak haché de bœuf VBF 🇫🇷
/Galette aux fromages
Potatoes 🍽️ - Et ketchup du chef
Saint Moret Bio 🌿
Poire Bio 🌿

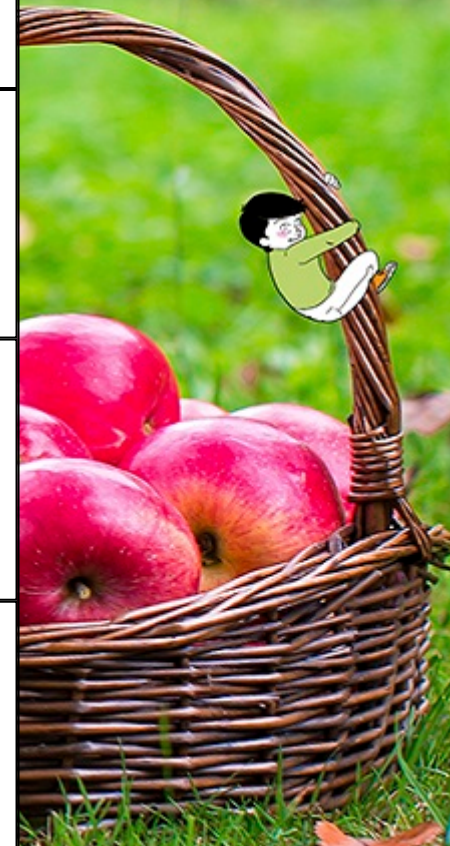
Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes - Vinaigrette à la mayonnaise
Bolognaise de bœuf VBF 🇫🇷
/Bolognaise aux légumes
Fusilli Bio 🌿
Emmental Bio râpé 🌿
Mousse chocolat au lait Bio 🌿
/Mousse chocolat au lait Bio 🌿

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette aux fines herbes
Oeuf dur Florentine
Cantal AOP 🍽️
Brownies (**farine Bio**) 🌿



RIMAU COURT
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menus



Lundi

Salade de maïs, crevettes et pamplemousse - Vinaigrette façon cocktail
Chipolatas VPF
/Saucisse végétale
Haricots verts Bio à l'échalote
Edam Bio
Prune

Mardi

Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade
Encornets de calamar - sauce tomate
Purée de carottes et pommes de terre fraîches à l'orange
Carré de Liqueil
Banane Bio

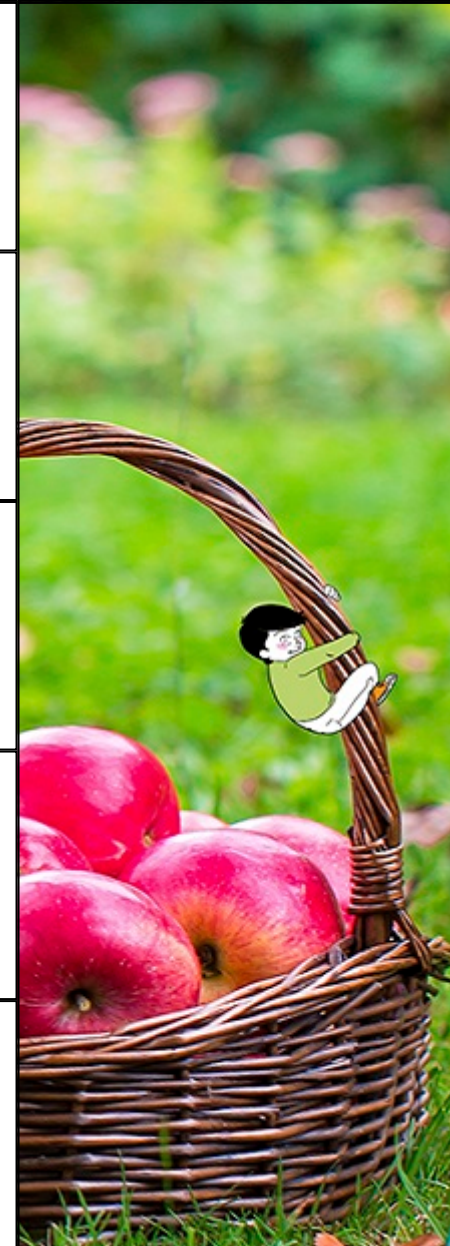
Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Omelette du chef (Oeuf MEA)
Pommes de terre rissolées - Et ketchup du chef
Mimolette Bio
Compote fraîche pomme Bio orange sanguine

Vendredi

Carotte et chou râpé - Vinaigrette à la mayonnaise
Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce tandoori
/Palet végétarien maraîcher
Gratin de pommes de terre et potiron
Yaourt sucré (régional)
Tarte au citron



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*