

Menu de la semaine

NORMA-APRO by EURO-MAT
EURO-MAT

Menus EPMS du 13 au 19 Octobre 2025

 **BIO**
 **Label rouge**
 **Viande Française**
 **MSC**

 **Fait maison**
 **Produits locaux**
 **Plat végétarien**

Lundi 13

Crêpe fromage
Oignons rings

 **Escalope dinde LR**
Sauce paprika

 **Boulgour BIO**
Brunoise de légumes

 **Bleu d'Auvergne AOP**
Rondelé aif & fines
F.blanc BIO et sucre

 **Semoule nappé caramel**
Fruit de saison BIO

 **C'est Heureux**
Croustade

Mardi 14

 **Carottes râpées BIO**
 **Chou rouge BIO & maïs**

 **Champignons à la bourguignonne**

 **Riz BIO**

Mimiolette
Six de Savoie
Yaourt BIO et sucre

Salade orange menthe
Fruit de saison

 **C'est Heureux**
Croustade

Mercredi 15

Velouté de potiron
Toast bleu & poire

 **Rôti de porc**
 **Rôti de dinde**
Sauce abricot

 **Semoule BIO**
 **Chou-fleur BIO**

Coq de Bruyère
Saint Morêt
F.blanc BIO et sucre

 **Crème caramel**
Fruit de saison BIO

 **C'est Heureux**
Croustade

Jeudi 16

 **Céleri & pomme BIO**
Potage fèves

 **Boeuf sauté BIO**

 **Pomme persillée BIO**
Haricots verts

Edam
Samos
Yaourt BIO et sucre

 **Poire BIO au chocolat**
Fruit de saison BIO

 **C'est Heureux**
Croustade

Vendredi 17

 **Laitue BIO gruyère**
Surimi mayonnaise

 **Poisson frais**
Sauce agrumes

Flageolets
Carottes & navets glacés

Cantal AOP
Petit moulé
F.blanc BIO et sucre

 **Clafouti banane maison**
Fruit de saison BIO

 **C'est Heureux**
Croustade

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculeux & pâtisserie)

4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuité)

Référence : 15604