

Menu de la semaine

NORMA PRO BY EUROMAT
EUROMAT

Menus EPMS du 03 au 9 Novembre 2025

BIO
Label rouge
Viande Française
MSC

Fait maison
Produits locaux
Plat végétarien

Lundi 3

 **Laitue & croûtons**
Betterave BIO persil

Steak haché
Sauce poivre

 **Penne BIO**
Carottes & navets

 **Emmental BIO**
Vache qui rit
 **Yaourt BIO et sucre**

 **Liégeois chocolat**
 **Fruit de saison BIO**

 **Café Heure!**
Crêperie

Mardi 4

 **Salade indienne**
Pamplemousse

 **Mélange gourmand BIO**
(blé, pois cassés, haricots
verts & carottes)

 **F. blanc BIO et sucre**
 **Tartare nature**
 **Camembert BIO**

 **Donut au sucre**
 **Fruit de saison BIO**

 **Café Heure!**
Crêperie

Mercredi 5

 **Céleri rémoulade**
Rillettes de porc

 **Sauté de veau LR**

 **Semoule BIO**
Poêlée campagnarde

 **Saint Paulin**
Buche mi-chèvre
 **Yaourt BIO et sucre**

 **Compote de poire**
 **Fruit de saison BIO**

 **Café Heure!**
Crêperie

Jeudi 6

 **Beignet chou fleur**
Cake aux olives

 **Tarte flammenkuche**

 **Laitue BIO**

 **Tomme blanche**
 **Chanteneige**
 **F. blanc BIO et sucre**

 **Entremet citron**
 **Fruit BIO de saison**

 **Café Heure!**
Crêperie

Vendredi 7

Duo de choux
Batavia au thon

 **Poisson frais**
Sauce colombo

 **Riz BIO**
 **Epinards BIO crème**

 **Yaourt BIO et sucre**
 **Petit moulu nature**
 **Gouda**

 **Compote pomme BIO**
 **Fruit de saison BIO**

 **Café Heure!**
Crêperie

1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 15607