AGORA 2R
RESTAURATION & RÉFÉRENCEMENT

Menu de la semaine

menu du 26 au 30 octobre 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREE	Coleslaw			Salade de pâtes au thon	Radis beurre
PLAT	Sauté de dinde sauce forestière	Filet de colin au pistou	Rôti de porc à l'ancienne	Sauté de boeuf aux légumes d'automne	Quiche butternut poireaux mozzarella
GARNITURE	Riz créole	Pommes de terre vapeur	Flan de panais et carottes	Purée de potiron	Salade verte
FROMAGE		Camembert à la coupe	Emmental à la coupe	Yaourt brassé aromatisé cerise	
DESSERT	Cake marbré	Raisin blanc	Entremets caramel topping pop corn		Compote de pomme

BZH Bio Fabriqué dans nos cuisines Repas Végétarien Produits fermier Sans sucres ou édulcorants ajoutés Viande d'Origine France Bleu blanc coeur Marine Stewardship Council

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Mollusques	Anhybride sulfureux
26 octobre 2026														
Coleslaw			×						×					×
Sauté de dinde sauce forestière	×						×			×				×
Riz créole														
Cake marbré	×		×			×	×							
27 octobre 2026														
Filet de colin au pistou				×			×							×
Pommes de terre vapeur														
Camembert à la coupe							×							
Raisin blanc														
28 octobre 2026														
Rôti de porc à l'ancienne	×						×		×	×				×
Flan de panais et carottes			×				×							
Emmental à la coupe							×							
Entremets caramel topping pop corn							×							
29 octobre 2026														
Salade de pâtes au thon	×		×	×					×					×
Sauté de boeuf aux légumes d'automne	×									×				×
Purée de potiron							×							
Yaourt brassé aromatisé cerise							×							
30 octobre 2026														
Radis beurre							×							
Quiche butternut poireaux mozzarella	×		×				×							×
Salade verte									×					×
Compote de pomme														