

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 14

DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au fromage blanc	Macédoine de légumes	Salade paysanne	Trio de quinoa	Repas de Pâques Salade printanière
PLAT PRINCIPAL	Quenelle de semoule sauce béchamel	Blanquette de saumon à l'aneth	Hachis parmentier maison	Aiguillette de poulet à la crème et moutarde	Kefta d'agneau sauce romarin et miel
ACCOMPAGNEMENT	Riz / haricots verts	Blé aux poivron et courgette	Purée nature	Duo de brocolis / choux-fleurs	Flageolets / pommes grenailles
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe	Camembert de Normandie AOP	Fromage portion	Galet de la Loire	Boursault / Glace ou autre dessert
DESSERT	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Yaourt de Léa	Crème dessert Bio au chocolat	Surprise du Lapin de Pâques
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Crousti fromage	Hachi parmentier végétarien	Gratin de brocolis / choux-fleurs et œuf dur	Boulette de coriandre

Pain baguette Label Rouge



5^{ème} Composant

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de contacter votre direction.
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !