

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 23

DU 02 AU 06 JUIN 2025



ENTRÉE

Taboulé à l'oriental

Tomate / pesto au
basilic



Entrée du chef

Carottes râpées à
l'orange



Pâté de campagne
/ cornichon ou
crudités

PLAT PRINCIPAL

Steak haché
sauce ketchup

Escalope de dinde
à la milanaise

MENU
DU
CHEF

Ravioles lentilles /
tomates de la ferme

Polpette de veau et
dinde sauce Jean
Vignard

ACCOMPAGNEMENT

Crispy cubes

Pâtes

Salade verte



Riz / haricots verts

PRODUIT LAITIER

Vache qui rit
BIO



Provolone



Biebeleeskäse
salé



Bûche
du Pilat



DESSERT



Pomme



Tiramisu



Coupe chocolat
liégeois



Yaourt
à boire

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Galette végétale

Grillardin Italien

MENU DU CHEF

Idem menu
standard

Risotto
aux petits pois,
champignons et
œuf dur

Pain baguette Label Rouge



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 !

5^{ième} Composant