

# MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 26

DU 23 AU 27 JUIN 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade de concombres à la ciboulette 	Salade estivale *	Crêpe au fromage 	<b>REPAS</b>	Salade de maïs persillée 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Escalope de dinde viennoise / citron	Dos d'églefin MSC sauce Nantua	Veau marengo		Quenelle nature à la fondue
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Crispy cubes / trio de légumes	Blé aux poivrons	Purée nature / choux-fleurs	<b>DE</b>	Riz / haricots verts
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Comté * 	Yaourt nature sucré 	Tomme noire * 		Livarot AOP 
<b>DESSERT</b>	Île gourmande 	Nectarine 	Salade de fruits 	<b>SECOURS</b>	Glace à l'eau ou autre dessert 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Cordon végétal	Fingers aux 3 graines	Gratin de choux-fleurs et œuf dur		Idem menu standard

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 !