

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 19		DU 05 AU 09 MAI 2025				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de lentille du capitaine	Salade de tomate au basilic	Salade composée	FERIE	Salade de maïs persillée
PLAT PRINCIPAL		Escalope de dinde à la viennoise /citron	Pâtes	Gratin de choux-fleurs, pomme de terre et œuf		Cassolette de poisson
ACCOMPAGNEMENT		Duo de haricots	A la bolognaise			Riz / brocolis
PRODUIT LAITIER		Saint Nectaire AOP	Gruyère râpé	Fromage emballé	VICTOIRE 1945	Petit suisse fruité
DESSERT		Crème dessert vanille	Poires au sirop	Chou à la crème		Compote de fruits
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)		Nuggets végétal	Bolognaise végétarienne	Idem menu standard		Risotto petits pois champignons

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 !