

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

SEMAINE 29

DU 14 AU 18 JUILLET 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	  	Salade de carottes persillée au citron	Melon	Pizza au fromage	Salade  * campagnarde
<b>PLAT PRINCIPAL</b>		Crousti fromage sauce ketchup	Assiette anglaise	MENU DU CHEF	Poulet basquaise
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Crispy cubes aux herbes	Salade de riz		Pommes grenailles
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Yaourt nature sucré	Tubes de fromage blanc aux fruits  *	Produit laitier  *	Camembert
<b>DESSERT</b>		Pomme	Cône chocolat ou autre dessert	Pêche	Salade de fruits
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>		Idem menu standard	Assiette végétarienne	MENU DU CHEF	Aiguillette de blé

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<sup>ième</sup> Composant