



MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 25

DU 17 AU 21 JUIN 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé à l'oriental	Melon		Salade de tomate au basilic	Salade estivale
PLAT PRINCIPAL	Steak haché sauce tomate	Aiguillette de poulet sauce brune		Jambon	Quenelle nature à la fondue de poireaux
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes aux poivrons	Crispy cubes aux herbes / haricots verts		Salade de pommes de terre	Ri / bâtonnet de carottes
PRODUIT LAITIER	Babybel	Fromage à la coupe		Crème dessert chocolat	St Paulin
DESSERT	Nectarine	Eclair au chocolat		Pastèque	Fromage blanc sur lit de fruits rouges
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Aiguillette de blé		Salade de lentilles	Idem menu standard

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF 

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 !