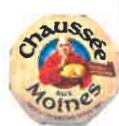


MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 17

DU 22 AU 25 AVRIL 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|--|--|---|
|  ENTRÉE |  | Salade bulgare  | Radis / beurre  | Salade réunionnaise  | Salade de tomates persillée  |
| PLAT PRINCIPAL | FERIE | Crousti fromage sauce ketchup | Filet de merlu sauce oseille | Poulet boucané | Emincé de bœuf à la hongroise |
| ACCOMPAGNEMENT | LUNDI | | | | |
| | DE PÂQUES | Crispy cubes | Purée nature / brocolis | Riz créole | Lentilles / carottes |
| PRODUIT LAITIER |  | Fromage aux fines herbes |  Ortolan BIO |  Yaourt vanille / mangue |  Chausées aux moines |
| DESSERT |  | Compote de fruits  | Tarte aux pommes  | Salade de fruits exotiques  | Fromage blanc sur coulis de fruits rouges  |
| REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal) | | Idem menu standard | Gratin de brocolis, œuf dur | Grillardin végétal | Omelette à la provençale |

Pain baguette Label Rouge



5^{ème} Composant

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 !