



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 20

DU 12 AU 16 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade coleslaw	Salade printanière	Entrée du chef	Salade de blé aux tomates, poivrons verts et coriandre	Falafel
PLAT PRINCIPAL	Curry wurst sauce curry	Sauté de bœuf sauce miel et épices	MENU	Pavé de poisson blanc sauce tartare	Légumes couscous
ACCOMPAGNEMENT	Purée ail des ours	Crispy cubes aux herbes / carottes à la crème persillées		Duo de choux-fleurs / brocolis	Semoule à l'orientale
PRODUIT LAITIER	Kiri	Camembert BIO	DU	Bûche du pilat	Fromage à la coupe
DESSERT	Flan BIO à la vanille	Melon	CHEF	Flan pâtissier	Glace ou autre dessert
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Saucisse végétale goût merguez	Omelette à la provençale		Gratin de choux-fleurs brocolis et œuf dur	Idem menu standard

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 !