



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 21		DU 19 AU 23 MAI 2025			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de taboulé à la menthe	Salade Arlequin	Radis / beurre	Salade de tomates persillées	Salade de concombres à la ciboulette
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de poulet sauce forestière	Blanquette de poisson	Veau marengo	Chili con carne	Ravioles épinards ricotta de la ferme
ACCOMPAGNEMENT	Potatoes et poêlée de légumes	Trio de légumes	Purée nature / chou de Bruxelles	Haricots rouges / riz	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Chaussée aux moines	Mont Cadi	Tomme catalane	Galet de la Loire	Carré de l'Est
DESSERT	Compote de pomme	Fromage frais sur coulis de fruits rouges	Yaourt de la ferme	Glace ou autre dessert	Fraises d'Alsace
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Quenelle de semoule	Picoussel	Chili végétarien	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 !