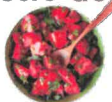




MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 23

DU 02 AU 06 JUIN 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé à l'oriental 	Tomate / pesto au basilic 	Entrée du chef 	Carottes râpées à l'orange 	Pâté de campagne / cornichon ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Steak haché sauce ketchup	Escalope de dinde à la milanaise	MENU DU CHEF 	Ravioles lentilles / tomates de la ferme	Polpette de veau et dinde sauce Jean Vignard
ACCOMPAGNEMENT	Crispy cubes	Pâtes		Salade verte 	Riz / haricots verts
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit BIO 	Provolone 		Biebeleskäse salé 	Bûche du Pilat 
DESSERT	Pomme 	Tiramisu 		Coupe chocolat liégeois 	Yaourt à boire 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Grillardin Italien	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Risotto aux petits pois, champignons et œuf dur

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 !