



## MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 24

DU 09 AU 13 JUIN 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	<b>FERIE</b>  <b>LUNDI</b>  <b>DE</b>  <b>PENTECÔTE</b> 	Salade de concombres, fromage blanc et menthe	Mini samoussa aux légumes 	Melon 	Tomates cerises 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>		Crousti fromage sauce ketchup	Filet de saumon sauce citron	Rôti de porc	Pain burger, steak haché 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Gratin dauphinois	Pommes vapeurs / épinards en branche	Salade de riz	Salade, oignon
<b>PRODUIT LAITIER</b>		 Tome BIO 	Petit suisse fruité 	Morbier AOP 	Cheddar 
<b>DESSERT</b>		 Compote de fruits	 Nectarine	 Crème dessert chocolat BIO	 Glace aromatisée ou autre dessert
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>		Idem menu standard	Picoussel	Œuf vinaigrette	Galette de soja

Pain baguette Label Rouge



 5<sup>ème</sup> 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 !