



## MENUS 5\* OU 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 25

DU 16 AU 20 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de betteraves persillées 	Salade de tomates persillées 	Macédoine à la russe	Salade Niçoise 	Pastèque 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Aiguillette de poulet sauce tomatée	Kefta d'agneau sauce fruits rouges	Emincé de bœuf à la hongroise	Knack 	Pizza fromage et champignons
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Semoule / ratatouille	Penne aux légumes du soleil	Purée nature / bâtonnets de carottes	Salade de pommes de terre 	Salade verte 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré de l'Est 	Pont l'Evêque AOP 	Kiri 	Mimolette BIO 	Fromage ail et fines herbes 
<b>DESSERT</b>	Fromage frais sur coulis de fruits exotiques 	Abricots 	Yaourt de Léa 	Tarte pomme / rhubarbe 	Glace en pot vanille / fraise 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Aiguillette de blé	Omelette aux champignons	Boulette végétale petits pois, menthe	Salade de lentilles	Idem menu standard

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 !