

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 26		DU 23 AU 27 JUIN 2025				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade de concombres à la ciboulette 	Salade estivale *	Crêpe au fromage 	REPAS	Salade de maïs persillée *	
PLAT PRINCIPAL	Escalope de dinde viennoise / citron	Dos d'églefin MSC sauce Nantua	Veau marengo		Quenelle nature à la fondue	
ACCOMPAGNEMENT	Crispy cubes / trio de légumes	Blé aux poivrons	Purée nature / choux-fleurs	DE	Riz / haricots verts	
PRODUIT LAITIER	Comté *	Yaourt nature sucré 	Tomme noire *		Livarot AOP 	
DESSERT	Île gourmande 	Nectarine 	Salade de fruits 	SECOURS	Glace à l'eau ou autre dessert 	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Cordon végétal	Fingers aux 3 graines	Gratin de choux-fleurs et œuf dur		Idem menu standard	