



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

SEMAINE 27

DU 30 JUIN AU 04 JUILLET 2025

 ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé à la menthe 	Salade de tomates persillées 	Salade de carottes au citron 	Falafel 	Melon 
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de volaille aux champignons	Jambon	Quiche saumon épinards	Semoule	Pâtes 
ACCOMPAGNEMENT	Bâtonnière de légumes	Salade Arlequin	Salade verte	Légumes couscous	Bolognaise
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe 	Camembert BIO 	Petit suisse fruité 	Brie 	Gruyère râpé 
DESSERT	Crème BIO à la vanille 	Yaourt à boire 	Pastèque 	Flan pâtissier 	Glace en pot 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Pané fromager	Salade de champignons ail et fines herbes	Tarte aux légumes	Idem menu standard	Bolognaise végétarienne

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 !

5<sup>ème</sup> Composant