

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 22

DU 25 AU 29 MAI 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	LUNDI DE PENTECOTE 	Salade de céleri	Salade parisienne	Salade de pois chiche à la Libanaise	MENU FROID Tomates cerises
PLAT PRINCIPAL		Tortillas	Hachi parmentier maison	Merguez	Jambon
ACCOMPAGNEMENT		Pommes wedges épicées	Purée de pommes de terre	Semoule / ratatouille	Salade de riz arlequin maison
PRODUIT LAITIER		Petit suisse fruité	Comté AOP	Camembert	Yaourt à boire
DESSERT		Pomme	Yaourt de Léa	Crème dessert chocolat	Tartelette au flan
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)		Idem menu standard	Hachi parmentier végétarien	Merguez végétale aux épices	Œuf vinaigrette

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 !