











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



SEMAINE 23

DU 01 AU 05 JUIN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de taboulé à la menthe 	Salade de betteraves 	Pizza au fromage et champignons 	Salade de chou-fleur mimosa 	Tomates cerises 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Blanquette de la mer	Lasagnes à la bolognaise 	MENU DU CHEF 	Ravioles épinards ricotta de la ferme	Nuggets de poulet sauce ketchup
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Jardinière de légumes	Salade verte 		Salade de carottes persillées	Pommes wedge épicées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin 	Gruyère râpé 	Produit laitier 	Brie BIO 	Yaourt à boire 
<b>DESSERT</b>	Yaourt BIO au lait aromatisé à la fraise 	Salade de fruits exotiques 	Fraises 	Melon 	Glace bâtonnet ou autre dessert 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Galette BIO orge, chèvre et miel	Lasagne aux légumes sauce béchamel	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Nuggets végétal

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 !