



















MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 24

DU 08 AU 12 JUN 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade de blé à la mexicaine *	 Céleri rémoulade *	 Macédoine de légumes *	 Salade de tomates persillées	 Pastèque
PLAT PRINCIPAL	Emincé de volaille sauce chasseur	Quenelle de semoule sauce tomate paprika	Pavé de merlu blanc sauce oseille	Gyros aux épices sauce pita	Knack moutarde 
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois / carottes	Légumes tajine	Riz / haricots verts	Boullgour aux petits légumes	Salade de pommes de terre 
PRODUIT LAITIER	Boursin ail et fines herbes 	Petit suisse fruité 	Fromage à la coupe 	Mont cadé  *	Vache qui rit  *
DESSERT	 Fruit de saison	 Tarte aux fraises	 Melon	 Flan vanille	 Glace en pot ou autre dessert
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette de lentilles corail, blé façon indienne	Idem menu standard	Risotto aux petit pois champignons et œuf dur	Omelette épinards et ricotta	Knack végétale

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 !