



MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)



SEMAINE 26		DU 22 AU 26 JUIN 2026				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade piémontaise 	Macédoine de légumes 	Pastèque 	Salade estivale (olive noire, avocat, maïs, tomate) 	Jambon / cornichon ou crudités 	
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu végétal	Pâtes 	Cuise de poulet sauce champignon	Potatoes burger	Nuggets de poisson sauce fish	
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes	A la carbonara	Riz / duo de courgettes jaunes et vertes	Pommes röstis	Ebly aux trois poivrons	
PRODUIT LAITIER	Tomme grise 	Saint Nectaire AOP 	Mont cadé 	Yaourt nature sucré 	Petit suisse fruité 	
DESSERT	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	Nectarine 	Tarte Normande aux pommes 	Glace bâtonnet ou autre dessert 	Compote de fruit 	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Pâtes sauce Mornay et gruyère	Risotto aux petits pois, champignons, œuf dur	Galette tomate basilic	Nuggets végétal	