




















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



SEMAINE 27

DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade de concombres au fromage blanc 	Salade de taboulé à la menthe 	Crêpe au fromage 	Melon 	Tomates cerises 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Crousti fromage sauce ketchup	Cassolette de poisson	MENU DU CHEF 	Rôti de porc cuit	Spaghettis 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Crispy cubes aux herbes	Poêlée cordiale		Salade de pâtes multicolores maison (tomate, maïs, œuf, poivrons)	A la bolognaise 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré de l'Est 	St Paulin 	Produit laitier 	Yaourt à boire 	Gruyère râpé 
<b>DESSERT</b>	Yaourt BIO à la fraise 	Glace ou autre dessert 	Abricot 	Crème dessert vanille bourbon 	Pêche 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Idem menu standard	Galette BIO orge, chèvre, miel	MENU DU CHEF	Œuf vinaigrette	Spaghettis végétariennes

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 !