

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

MENU DU 29 04 2024 au 07 07 2024 soir

Lundi 24/06/2024	Mardi 25/06/2024	Mercredi 26/06/2024	Jeudi 27/06/2024	Vendredi 28/06/2024
E N T R É E S				
Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Dips de carottes sauce fromage blanc à la ciboulette <i>Céleri, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
salade composée <i>Lait</i>	courgettes rape <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sardine citron <i>Poissons</i>	Salade de pois chiche, concombre, tomate et feta <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
Salade de pommes de terre aux olives <i>Moutarde, Sulfites</i>	Fougasse olive salade verte <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Tomates au basilic <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>	
P L A T S				
Boulettes de boeuf et volaille sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>	Poisson blanc meunière et sauce tartare <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Quiche Lorraine <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Steak haché de boeuf sauce ketchup du chef <i>Sulfites</i>	
G A R N I T U R E S				
Blé tendre <i>Gluten</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Boulgour au coulis de tomate <i>Gluten</i>	Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates à la provençale <i>Gluten</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	
Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Fromage Petit moulu noix <i>Fruits à coque, Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

D E S S E R T S

Compote tous fruits allégée en
sucres

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Mousse au chocolat au lait

Lait, Soja

Barre bretonne

Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Salade de fruits frais

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Compote pommes et fraises
allégée en sucres

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Liégeois au chocolat

Lait, Soja

Banane au caramel

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Corbeille de fruits

*Pas d'allergènes à déclaration
obligatoire*

Pudding turc aux amandes,
pistaches et miel

Fruits à coque, Lait

B O U L A N G E R I E

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER