

SEMAINE DU 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade soissonnaise	Radis beurre	Salade comtoise 	Tomate vinaigrette 	Melon 	Salade piémontaise	Haricots verts niçois
PLATS	Cœufs durs 	Haché de bœuf à la tomate 	Beignets de calamars et sauce tartare 	Paëlla (PC) 	Jambon*	Sauté de bœuf mironton 	Moules à la crème frites (PC)
ACCOMP.	Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur		Purée	Brocolis et carottes	
FROMAGES	Yaourt aromatisé 	Tomme blanche	Coulommiers	Yaourt aux fruits	Fromage frais sucré	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux pommes 	Compote de pommes 	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade comtoise : chou blanc, jambon de dinde, emmental

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

Salade soissonnaise : haricots blancs, oignons, tomates, cumin

Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise

Haricots verts niçois : haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issus de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

Les menus sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :