










SEMAINE DU 25 MAI AU 31 MAI 2026

Lundi de pentecôte J+5		J+5						
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Repas du midi Betteraves vinaigrette Nuggets de poulet	Repas du midi : Tarte au fromage Cordon bleu	Concombre à la crème	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*	Pastèque	Poireaux mimosa	
	PLATS	Petits pois Faisselle Palet breton	Haricots verts  Yaourt sucré Fruit de saison 	Moussaka (PC)  	Raviolinis tomate mozzarella (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre	Fricadelle de bœuf au fromage  	Rôti de porc* au miel
		ACCOMP.				Jardinière de légumes 	Semoule	Haricots beurre
FROMAGES	Repas du soir Œuf dur (mayonnaise en dosette) Quiche* (Plat)	Repas du soir Macédoine vinaigrette Cannelloni bolognaise (PC)	Maroilles 	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits	Fromage	Produit laitier	
	DESSERTS	Carottes au jus Edam Compote de pommes	Kiri Madeleine	Clafoutis tutti frutti 	Fruit de saison	Brownie	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

s susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges
Salade mixte : tomates, salade verte

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :