

Semaine du 9 juin au 15 juin 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 9.6.	Crème de pois verts Emincé de poulet satay Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés	Potage purée de légumes Emincé de tofu satay Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés
Mardi 10.6.	Crème aux fines herbes Côte de porc grillée Sauce au madère Galettes de haricots rouges Salade de tomates Yoghourt moka	Crème aux fines herbes Galettes de quinoa et lentilles, avocat et salade Sauce au fromage blanc Yoghourt moka
Mercredi 11.6.	Crème de poireaux Pavé de saumon sauté Sauce à l'oseille Riz vénéré Piperade Tartelette aux fraises	Crème de poireaux Chili sin carne Riz Salade verte Tartelette aux fraises
Jeudi 12.6.	Crème d'avoine Emincé de boeuf aux olives noires Polenta bramata Aubergines sautées à l'origan Pêche	Crème d'avoine Carpaccio de tomates, courgettes et parmesan Pain aux céréales Pêche
Vendredi 13.6.	Crème de pois jaunes Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre persillées Salade mêlée Flan au chocolat	Potage purée de légumes Cornettes Sauce tomate Fromage râpé Salade mêlée Flan au chocolat
Samedi 14.6.	Crème de légumes Sauté de veau Marengo Boulghour pilaf Salade aux deux carottes Crème au caramel	Crème de légumes Omelette aux fines herbes Sauce tomate Boulghour pilaf Salade aux deux carottes Crème au caramel
Dimanche 15.6.	Crème de tomate Boulettes de boeuf à l'orientale Riz basmati Courgettes sautées Gâteau au chocolat	Crème de tomate Riz basmati au tofu et légumes primeurs Salade batavia Gâteau au chocolat

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.