

Semaine du 16 juin au 22 juin 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 16.6.	Crème de céleri-pomme Saltimbocca de porc Sauce napolitaine Croquettes de pommes de terre Carottes Vichy Abricots	Crème de céleri-pomme Boulettes végétariennes Sauce crème aux asperges Croquettes de pommes de terre Salade de carottes râpées Abricots
Mardi 17.6.	Crème de brocoli Emincé de poulet basquaise Blé aux légumes Yoghourt vanille	Crème de brocoli Poivrons farcis aux pois chiches et légumes Coulis de tomates Salade de courgettes crues Yoghourt vanille
Mercredi 18.6.	Crème de champignons Entrecôte de boeuf grillée Beurre aux herbes Pommes de terre au four Tomates grillées Fraises	Crème de champignons Omelette nature Sauce verte Nouilles Tomates grillées Fraises
Jeudi 19.6.	Crème de livèche Pojarski de veau Sauce crème à l'estragon Pommes de terre mousseline Haricots verts étuvés Salade de fruits frais	Crème de livèche Emincé de tofu à la crème et tomates Pommes de terre mousseline Haricots verts étuvés Salade de fruits frais
Vendredi 20.6.	Crème de maïs doux Filet de cabillaud poché Sauce Dugléré Riz de Camargue Salade de lollo rouge et frisée Mille-feuilles	Crème de maïs doux Risotto verde Fromage râpé Salade de lollo rouge et frisée Mille-feuilles
Samedi 21.6.	Crème de pois verts Emincé de boeuf au poivre Rösti Romanesco vapeur Pastèque	Potage purée de légumes Salade grecque et pois chiche Pain aux céréales Pastèque
Dimanche 22.6.	Crème aux fines herbes Demi coquelet rôti Sauce à la diable Spirales Salade batavia Tranche aux fruits des bois	Crème aux fines herbes Ragoût de tofu aux noix de cajou Spirales Salade batavia Tranche aux fruits des bois

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.