

Semaine du 23 juin au 29 juin 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 23.6.	Crème de poireaux Steak haché de boeuf Sauce Café de Paris Pommes de terre frites Duo de haricots beurre et verts Salade de fruits frais	Crème de poireaux Gratin de ratatouille, PDT et mozzarella Salade de haricots verts Salade de fruits frais
Mardi 24.6.	Crème d'avoine Escargot de porc grillé Sauce moutarde à l'ancienne Flageolets aux petits légumes Salade Iceberg Yoghourt fraise	Crème d'avoine Pâtes aux courgettes grillées, pois chiches et féta Salade Iceberg Yoghourt fraise
Mercredi 25.6.	Crème de pois jaunes Poisson à la bordelaise Citron (quartier) Pommes de terre vapeur Fenouil à l'étuvée Abricots	Potage purée de légumes Oeufs pochés Sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Fenouil à l'étuvée Abricots
Jeudi 26.6.	Crème de légumes Moussaka à la viande de boeuf Salade verte Fraises	Crème de légumes Moussaka au tofu Salade verte Fraises
Vendredi 27.6.	Crème de tomate Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Courgettes grillées Yoghourt aux cerises	Crème de tomate Risotto aux asperges vertes et lentilles corail Salade verte Yoghourt aux cerises
Samedi 28.6.	Crème de céleri-pomme Brochette de dinde sautée Sauce vierge Spirales Salade batavia et trévisse Compote d'ananas	Crème de céleri-pomme Ravioli aux légumes Sauce au citron confit Fromage râpé Salade batavia et trévisse Compote d'ananas
Dimanche 29.6.	Crème de brocoli Saucisse de veau grillée Sauce aux oignons rouges Polenta Mélange de légumes grillés Entremet coco-framboise	Crème de brocoli Escalope viennoise végétarienne Sauce aux tomates séchées Polenta Mélange de légumes grillés Entremet coco-framboise

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.