




















MENUS

Plat de substitution

Semaine du 22 au 26 juillet 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw  Crispy de poulet / Tomates farcies végétariennes (Boulgour, quinoa et chèvre) Quinoa  Tomates rôties  Yaourt aromatisé  Fruit de saison 	Rillettes de thon  Escalope de dinde à la crème / Falafels Penne  Courgettes Samos  Tarte chocolat	Concombres à la crème   Merguez / Saucisse végétale Semoule à l'Orientale  Petits légumes Kiri  Liégeois chocolat	Pastèque   Sandwich au thon, tomate et mayonnaise Chips  Gouda   Compote à boire, banane et eau 50 cl	Salade à l'avocat et surimi  Cheeseburger / Steak végétal Frites Emmental Glace
Goûters				
Cake aux fruits Jus d'orange	Cookies "maison" Jus de raisin	Pain beurre confiture Jus de fruits	Pain au chocolat Lait	Baguette confiture Jus de pomme

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.

