

SEMAINE 26

Du 23 au 27 juin 2025

STANDARD

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p> </p> <p>Emincé de poulet sauce curry</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p></p> <p>Galette tex mex sauce tomate</p> <p>Pommes de terre persillées</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Burger de veau basquaise</p> <p> Haricots verts</p> <p></p> <p>Quenelle nature à l'italienne</p> <p> Haricots verts</p> <p></p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p></p> <p>Fruit du jour</p>	<p></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p></p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Courgettes à l'ail</p> <p></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Chou à la vanille</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p></p> <p>Steak haché</p> <p>Printanière de légumes</p> <p> </p> <p>Œuf dur sauce mornay</p> <p>Printanière de légumes</p> <p></p> <p>Tomme blanche</p> <p> </p> <p>Purée pomme banane</p> <p></p>	<p>Radis et beurre</p> <p></p> <p>Gratin de pâtes, légumes, haricots rouges</p> <p></p> <p>Carré Roussot</p> <p></p> <p>Fraise et sucre</p> <p></p>

 Local Race à viande Label Rouge Bleu Blanc Coeur Origine France Appellation d'origine protégée Plat végétarien Plat cuisiné par le Chef Pêche responsable Recette développée par nos Chefs experts Produit durable Produit issu de l'agriculture biologique