

S4 Menu

PRINTEMPS
ETE

Du Lundi 24 Juin au Dimanche 30 Juin
2024



Bon pour la **santé** !

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
|---|---------------------------------|----------------------------------|--|--|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
|  <p>Déjeuner</p> | Assiette de Charcuterie | Salade verte et sa Bruschetta | Salade de Tomates vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette | ***** | Salade de Pois Chiche à L'orientale | Haricots verts à l'échalote |
| | Pané de blé, emmental, épinards | Emincé de porc sauce aigre-douce | Nuggets de volaille | Médailon de Merlu sauce safranée | Animation | Aiguillettes de volaille au paprika | Cuisse de poulet jus aux herbes |
| | Duo de Purée De Légumes | Riz créole | Potatoes | Brocolis Vapeur | italie | Brunoise de Légumes | Semoule |
| | Fromage Portion | Tombée de chou | Brunoise de légumes | Pommes de terre persillées | ***** | Tagliatelles | Piperade |
| | Fruit frais | Yaourt Nature | Fromage | Fromage Portion | | Fromage | Fromage |
| | | Flan à la noix de coco | Timbale de glace vanille - fraise | Crème de lait au citron, fruits rouges et menthe | | Fruit frais | Fruit frais |
| <p>Diner</p> <p> Recette régionale</p> <p> Recette du Chef Bernard Leprince</p> <p> Repas bas carbone Déjeuner < 1500g de CO2 Dîner < 1000g de CO2</p> | Salade de perles, thon, tomate | Betteraves vinaigrette | Pâté de campagne  | Crêpe au fromage  | Céleri rémoulade | Gaspacho (ou pastèque selon saison) | Macédoine vinaigrette |
| | Wings de poulet Tex Mex | Farfalles au saumon fumé | Gratin de gnocchis aux courgettes | Salade lyonnaise | Boulette de Bœuf à La Tomates | Pizza Base Crème | Moussaka |
| | Carottes braisées | | | (Salade, tomates, lardons, croûtons, œuf poché) | Spaghetti | Salade verte | |
| | Entremets pistache | Fruits | Compote de fruits | Mousse chocolat | Fruit frais | Compote de pomme | Fruit frais |

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la réglementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.