

S4
PRINTEMPS **Menu**
ETE

Du Lundi 24 Juin au Dimanche 30 Juin
2024



Bon pour la **santé** !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	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
Diner	Fruit frais	Flan à la noix de coco	Timbale de glace vanille - fraise	Crème de lait au citron, fruits rouges et menthe		Fruit frais	Fruit frais
	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.