



## Menu Allégé en sel – 6 composants SE 23 du 01 au 07 juin 2026



		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H1	SALADE D'AGRUMES	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H1	SALADE VERTE ET CROUTONS	H1	TARTARE DE TOMATES	H1	SALADE DU NORD
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	BŒUF FOYOT 	V1	POULET ROTI	V2	FILET DE POULET CUISINÉ	V1	*ROTI DE PORC* 	V3	OMELETTE	V1	LASAGNES MAISON 	V2	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPIGNON
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS 	L1	POMMES RISSOLÉES	L1	BLÉ	L1	POMMES VAPEUR	L3	BROCOLIS CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L1	ROSTIES
DESSERT 1	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	FLAN NAPPÉ CARAMEL 	D1	MOELLEUX POMME	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 
DESSERT 2	D2	MAESTRO VANILLE	D1	LAITAGE 	D1	FRUIT	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	D2	MOUSSE CHOCOLAT 	D2	COMPOTE	D2	CRÈME DE MARRONS

SALADE TRIOLO : chou blanc et rouge râpé, céleri râpé, vinaigrette

BŒUF FOYOT : sauté de bœuf, oignon, fond brun, estragon, vin blanc, crème

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, cœur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

SALADE DU NORD : chou rouge, betterave, vinaigrette, miel

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

\* : Plat contenant de la viande de porc

# : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)