

NOM et PRENOM : \_\_\_\_\_

Pensez à nous transmettre votre commande par tel, sms ou mms au 06 86 77 95 74.



**Semaine 24 :**  
**Du 10 au 16 juin 2024**

Retrouvez nos menus sur notre Site Internet :  
[www.emadomservices.fr](http://www.emadomservices.fr)

	<b>MENUS A</b>	<b>MENUS B</b>
lundi 10 juin 2024	Betteraves vinaigrette Spaghetti Bolognaise Emmental râpé  Babybel Beignet à la framboise	Oeufs durs mayonnaise Jambon grillé sauce poivre Haricots verts persillés Ebly Edam Fruit de saison
mardi 11 juin 2024	Viande Couscous Légumes couscous Semoule Croclait BIO Fruit de saison	Potage légumes Gyros de poulet fromage blanc Poêlée rustique Port Salut Mousse chocolat
mercredi 12 juin 2024	Macédoine mayonnaise Filet de poisson pané - citron Brocolis à l'ail Pomme vapeur Saint Nectaire portion Yaourt nature BIO	Salade mixte Estouffade de porc vigneronne Pomme rissolée  Kiri chèvre Compote ananas
jeudi 13 juin 2024	Maïs au thon Quiche aux champignons Batavia en salade Mini Chevreline Crème dessert vanille	Asperges vinaigrette Petits farcis coulis de tomate Boulgour Pic and croc Poire chocolat et amandes grillées
vendredi 14 juin 2024	Céleri rémoulade Viennoise Piémontaise  Chanteneige Fruit de saison	Salade de lentilles Omelette aux fines herbes Choux de Bruxelles Pomme vapeur Mimolette Compote cassis
samedi 15 juin 2024	1/2 Tarte flambée Rôti de Dinde à l'estragon Trio de légumes Camembert Fruit de saison	Radis beurre Filet de poisson beurre blanc Riz pilaf Kiri chèvre Yaourt aromatisé
dimanche 16 juin 2024	1/2 Tarte Comté Filet de poulet sauce tomate Gratiné Julienne de légumes Tomme blanche Tiramisu	Salade de tomates Mortadelle Taboulé oriental Samos Fruit de saison

\*\*\* Bon appétit \*\*\*

Les commandes sont à nous transmettre **au plus tard 48 HEURES après la réception de la feuille de menus** par tel/sms/mail à EMADOM' services :

Tel : 06 86 77 95 74

Mail : [emadomservices@gmail.com](mailto:emadomservices@gmail.com)

\*Merci\*

Des modifications ponctuelles peuvent-être apportées à nos menus suite aux éventuelles perturbations occasionnées lors des approvisionnements fournisseurs, merci de votre compréhension.

Suite à la loi EGALIM, les gestionnaires des services de restauration collective sont tenus de mettre en place un plan de diversification des protéines et de proposer au moins **un à deux jours par semaine un menu végétarien**.