

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

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



**Semaine 26 :**  
**Du 24 au 30 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 24 juin 2024	Betteraves vinaigrette Emincé de boeuf chinois Riz pilaf Comté Yop à boire	Potage poireaux Filet de volaille aux oignons Carottes jeunes Kiri Pomme au caramel
mardi 25 juin 2024	Céleri rémoulade Viennoise Purée de pomme de terre Fromage fondu Président Fruit de saison	Asperges vinaigrette Pizza au thon Salade composée classique Chamois d'or Riz au lait
mercredi 26 juin 2024	Carottes râpées vinaigrette Tortellini ricotta épinards Sauce Aurore Emmental râpé Bonbel Beignet au chocolat	Salade composée Côte de porc charcutière Flageolets à l'ail  Société crème Compote abricot
jeudi 27 juin 2024	Salade de tomates Cheeseburger Pommes de terre Mimolette Compote cassis	1/2 Croque monsieur Poisson Crumble Poêlée méridionale Mini Saint Albray Yaourt Framboise BIO
vendredi 28 juin 2024	Haricots verts en salade Filet de poisson meunière Gratin Dauphinois St Bricet Fruit de saison	Pâté de campagne cornichons Rôti de dinde sauce échalote Printanière de légumes Tomme noire Cocktail de fruits au sirop
samedi 29 juin 2024	Courgette aux dés de chèvre Spaghetti Carbonara Fromage blanc Poire chocolat et amandes grillées	Radis beurre Boulettes de viande sauce tomate Purée de céleri Edam Fruit de saison
dimanche 30 juin 2024	Chou-fleur en salade Rôti de Porc forestier Ratatouille niçoise Pomme vapeur Camembert Tarte Tropicaine	Cervelas en salade Risotto au poulet  Petits suisses 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**.