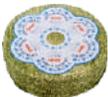


**MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)**

SEMAINE 10

DU 03 AU 07 MARS 2025

|  | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ENTRÉE | Taboulé à la menthe  | Salade Arlequin  | Mini samoussa aux légumes  | Potage poule aux vermicelles ou crudités  | Carpaccio de concombres au fromage blanc  |
| PLAT PRINCIPAL | Filet de dinde sauce blanche  | Carbonade flamande  | Paupiette du pêcheur sauce béarnaise  | Saucisse à cuire  | Tomate farcie végétale sauce tomatée  |
| ACCOMPAGNEMENT | Duo de haricots / flageolets | Poêlée rustique | Purée nature / choux de Bruxelles | Potée de légumes | Riz safrané |
| PRODUIT LAITIER | Montagnard des Vosges  | Fromage de Troyes ail et fines herbes  | Fromage à la coupe  | Livarot AOP Fleur des prés  | Kiri  |
| DESSERT | Crème dessert vanille BIO  | Bugnes de carnaval  | Glace ou autre dessert  | Banane  | Compote de pommes à la vanille  |
| REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal) | Picoussel | Emincé de pois aux petits légumes | Galette légumes emmental | Petite veggi aux fines herbes | Idem menu standard |