

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

**SEMAINE 10**

**DU 03 AU 07 MARS 2025**

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