

# MENUS 4 COMPOSANTS



**SEMAINE 42**

**DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>ENTRÉE</b>	<i>Salade de concombres au tzatziki</i>	<i>Salade de maïs persillée</i>	<i>Salade de champignons à la crème</i>		<i>Salade de tomates</i>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<i>Filet de merlu crème petits pois et ciboulette</i>	<i>Emincé de poulet au curry</i>	<i>Saucisse de Montbéliard</i>	<i>Sauté de bœuf aux carottes et orange</i>	<i>Chili végétarien</i>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<i>Torsades aux épinards</i>	<i>Ebly aux poivrons jaunes</i>	<i>Lentilles aux carottes</i>	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Haricots rouges / riz basmati</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>				<i>Mimolette</i>	<i>Babybel</i>
<b>DESSERT</b>	<i>Raisin vert</i>	<i>Crème vanille</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Tarte abricot</i>	<i>Glace à la fraise</i>
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	<i>Quenelle de semoule</i>	<i>Egrené végétal de pois BIO</i>	<i>Boulette végétale fève oignon</i>	<i>Galette BIO chèvre et miel</i>	<i>Idem menu standard</i>