

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

### SEMAINE 13

### DU 24 AU 28 MARS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	 Coleslaw	 Concombres à la ciboulette	 Salade de pomme de terre	 Salade verte aux croûtons	 Salade de tomates
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Cassolette de poisson	Penne	MENU DU CHEF 	Chili végétarien	Sauté de bœuf sauce miel et épices
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ebly aux courgettes et tomates	A la carbonara		Haricots rouges / riz	Purée crécy
<b>PRODUIT LAITIER</b>	 Carré de l'Est	 Gruyère râpé	 Produit laitier	 Camembert BIO	 Vache qui rit
<b>DESSERT</b>	 Fromage blanc sucré sur coulis de fruits rouges	 Fruits au sirop	 Compote de fruit	 Tarte au chocolat	 Banane
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Cordon bleu végétal	Carbonara végétarienne	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Crousti fromage