

MENUS 4 COMPOSANTS



SEMAINE 43

DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade coleslaw

*Salade de radis
blanc aux pommes*

Pizza au fromage

PLAT PRINCIPAL

*Cassolette de
poisson*

*Gratin de pâte aux
champignons*

*Filet mignon de
porc sauce
moutarde*

Veau marengo

*Aiguillette de
volaille à la
forestière*

ACCOMPAGNEMENT

*Semoule aux petits
pois*

Salade verte / mais

Riz / carottes

Purée / brocolis

*Pommes vapeurs /
chou vert braisé*

PRODUIT LAITIER

Brie

*Fromage à la
coupe*

DESSERT

*Fromage blanc au
miel*

*Yaourt de la ferme
de Léa*

Clémentine

Ananas

*Coupe glacée
Dame blanche*

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Tomate farcie
végétale*

*Idem menu
standard*

*Risotto aux petits
pois et
champignons*

*Gratin de brocolis /
œuf dur*

Aiguillette de blé

