

MENUS 4 COMPOSANTS



SEMAINE 25	DU 17 AU 21 JUIN 2024				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Et de					
ENTRÉE		Melon	Crêpe au fromage	Salade de tomate au basilic	
PLAT PRINCIPAL	Steak haché sauce tomate	Aiguillette de poulet sauce brune	Veau marengo	Jambon	Quenelle nature à la fondue de poireaux
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes aux poivrons	Crispy cubes aux herbes / haricots verts	Purée nature / brocolis	Salade de pommes de terre	Ri / bâtonnet de carottes
PRODUIT LAITIER	Babybel			Crème dessert chocolat	St Paulin
DESSERT	Nectarine	Eclair au chocolat	Glace en cône		Fromage blanc sur lit de fruits rouges
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Aiguillette de blé	Gratin brocolis, pdt, œuf dur	Salade de lentilles	Idem menu standard

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF

