

MENUS 4 COMPOSANTS



SEMAINE 50

DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Lentilles vinaigrette</i>	<i>Chou blanc mimosa</i>	MENU SURPRISE DU CHEF		
PLAT PRINCIPAL	<i>Cordon bleu de dinde / Citron</i>	<i>Sauté de bœuf Sauce miel et épices</i>		<i>Tomate farcie végétale Sauce tomatée</i>	<i>Filet de lieu pané Sauce tartare</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Bâtonnets de légumes</i>	<i>Purée de carottes</i>		<i>Riz safrané</i>	<i>Pommes vapeur / Epinards</i>
PRODUIT LAITIER				<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Brie</i>
DESSERT	<i>Flan vanille nappé caramel</i>	<i>Eclair au chocolat</i>		<i>Pomme</i>	<i>Glace à la vanille ou autre dessert</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Cordon bleu végétal</i>	<i>Croc tofu fromage</i>		<i>Menu surprise du chef</i>	<i>Idem menu standard</i>

Pain baguette Label Rouge



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !