

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 08

DU 19 AU 23 FEVRIER 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Lentilles vinaigrette

*Concombres à la
crème*

*Macédoine
mayonnaise*

Potage Dubarry

*Salade de maïs
mimosa*

PLAT PRINCIPAL

*Œuf dur sauce
mornay*

Pâtes

Menu

*Ravioles de la
ferme*

*Polpette de veau
sauce brune*

ACCOMPAGNEMENT

*Epinards / pommes
vapeur*

A la bolognaise

Du chef

Salade verte

Poêlée de légumes

PRODUIT LAITIER

St Nectaire AOP

Gruyère râpé

Produit laitier

Brie

Kiri

DESSERT

Yaourt nature sucré

Pomme

Compote de fruit

*Fromage blanc sur
coulis de fruit rouge*

*Glace ou autre
dessert*

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

*Idem menu
standard*

*Pâtes bolognaise
végétarienne*

Menu du chef

*Ravioles
végétariennes de la
ferme*

Falafel pois chiches