

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 21

DU 22 AU 26 MAI 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Céleri rémoulade

Méli-mélo de 5 légumes

*Radis à croquer /
beurre*

*Salade de tomate
au basilic*

*Salade de haricots
verts*

PLAT PRINCIPAL

Tempura de colin

Bœuf provençale

*Blanquette de
veau*

*Quenelle de
semoule*

Raviole BIO

ACCOMPAGNEMENT

*Printanière de
légumes*

*Macaronis au
beurre*

Carottes à la crème

Légumes tajine

Salade verte

PRODUIT LAITIER

*Tartare ail et fines
herbes*

Petit suisse fruité

Saint Paulin

*Fromage à la
coupe*

Camembert BIO

DESSERT

Yaourt de la ferme

*Compote de
pomme à la vanille*

Chou vanille

Melon

Banane

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Mini galette pois
chiche, patate
douce et carottes*

*Gratin de pâtes et
œuf dur*

*Carré de seitan
légumes et tomates
confites*

*Idem menu
standard*

Steak de soja