

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 46

DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Lentilles vinaigrette</i>	<i>Salade verte iceberg / comté</i>	<i>Betteraves / maïs</i>	<i>Crème de poireaux</i>	<i>Taboulé à la menthe</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Boulettes d'agneau</i>	<i>Dos de colin Bisque</i>	<i>Porc à la dijonnaise</i>	<i>Tartiflette végétarienne</i>	<i>Goulash de bœuf à la hongroise</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Tajine de légumes</i>	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Choux vert braisé / pommes vapeur</i>	<i>Gratin de pommes de terre</i>	<i>Ebly et légumes</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Bûche du Pilat</i>	<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage frais</i>	<i>Saint Paulin</i>
DESSERT	<i>Flan choco de la ferme</i>	<i>Choux vanille</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Compote de fruits allégée</i>	<i>Pomme</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Boulette panée de blé cuite façon Thai</i>	<i>Quenelle de semoule BIO</i>	<i>Pané fromager</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Cannellonis méditerranéen "végan"</i>

