

















MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 02

DU 06 AU 10 JANVIER 2025

 ENTRÉE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw 	Rosette / cornichon ou crudités 	Crêpe au fromage 	Macédoine mayonnaise 	Potage de potiron ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Crousti fromage sauce ketchup	Paupiette du pêcheur sauce Normande	Filet mignon de porc sauce crème et moutarde	Bœuf bourguignon	Aiguillette de volaille sauce suprême
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Blé aux trois poivrons	Brisure de choux-fleurs	Pâtes aux petits légumes	Purée nature et haricots verts
PRODUIT LAITIER	Petit suisse fruité 	Vache qui rit 	Saint Nectaire 	Tomme grise 	Camembert 
DESSERT	Mandarine 	Crème chocolat 	Compote de pommes à la cannelle 	Banane 	Galette des rois 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Yummy Texas	Gratin de choux-fleurs et œuf dur	Boulette végétale fève / oignons	Aiguillette de blé