

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 03

DU 13 AU 17 JANVIER 2025



ENTRÉE

Salade
de céleri
rémoulade



Salade
de maïs
persillée



Salade de
concombre
à la crème



Crème de
poireaux
ou crudités



Salade verte
aux
croûtons



PLAT PRINCIPAL

Filet de colin sauce
beurre blanc

Saucisse à cuire
sauce moutarde

Sauté de veau
marengo

Escalope de dinde
sauce forestière

Lasagne
végétarienne
aux légumes



ACCOMPAGNEMENT

Pommes vapeurs /
épinards

Potée Lorraine

Pâtes au beurre

Lentilles aux
carottes

Sauce béchamel

PRODUIT LAITIER



Fromage
portion



Brie



Yaourt
nature
sucré



Fromage
à la
coupe

Gruyère râpé

DESSERT

Flan
vanille



Glace ou autre
dessert



Salade
de
fruits



Eclair



Clémentine



REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Picoussel

Petite veggi aux
fines herbes

Carré de seitan aux
légumes, tomates

Omelette demi-lune

Idem menu
standard

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 !