











MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 04

DU 20 AU 24 JANVIER 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de betteraves 	Salade de taboulé à l'oriental 	Salade d'endives à la crème 	Potage Dubarry ou crudités 	Choux blanc mimosa 
PLAT PRINCIPAL	Steak haché de bœuf, jus aux herbes	Blanquette de poisson sauce oseille	Galopin de veau sauce brune	Ravioles aux lentilles de la ferme	Curry d'agneau sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois / carottes	Duo de choux-fleurs / brocolis	Purée nature / choux rouge	Salade verte	Tajine de légumes / semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin 	Kiri 	Chaussée aux moines 	Tomme des Pyrénées 	Fromage à la coupe 
DESSERT	Compote de fruits 	Fromage blanc au miel 	Tarte Normande 	Fruit de saison 	Yaourt à la fraise mixé 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Gratin choux-fleurs/brocolis et œuf dur	Croc' tofu fromage	Idem menu standard	Kefta coriandre / menthe

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 !