














MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 05

DU 27 AU 31 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Concombres à la bulgare 	Salade de carottes à l'orange 	MENU DU CHEF 	Salade chinoise 	Soupe aux légumes ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu végétal sauce ketchup	Goulash de bœuf		Emincé de porc au caramel	Cassolette de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pommes wedge aux épices	Purée de potiron		Riz cantonnais	Ebly au trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque 	Ortolan BIO 		Fromage emballé 	Carré de l'Est 
DESSERT	 Crème dessert vanille	 Câlin nature sur lit de fruit		Beignet d'ananas	 Pomme
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Grillardin italien végétal		Nem aux légumes	Tomate farcie végétarienne