


















## MENUS 5\* ou 4 composants (selon votre contrat)

### SEMAINE 13

### DU 24 AU 28 MARS 2025

|  | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|--|
| <b>ENTRÉE</b>   |                  |              |                         |                 |                 |
| <b>PLAT PRINCIPAL</b>   | Cassolette de poisson   | Penne   | <b>MENU DU CHEF</b><br> | Chili végétarien   | Sauté de bœuf sauce miel et épices   |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>   | Ebly aux courgettes et tomates  | A la carbonara  |  | Haricots rouges / riz  | Purée crécy  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>  |  Carré de l'Est |  Gruyère râpé |  Produit laitier       |  Camembert BIO |  Vache qui rit |
| <b>DESSERT</b>  |                |            |                       |               |               |
| <b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>  | Cordon bleu végétal   | Carbonara végétarienne  | <b>MENU DU CHEF</b>  | Idem menu standard   | Crousti fromage  |