

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au tzatziki	Salade de maïs persillée	Salade de champignons à la crème	Soupe à la citrouille ou crudités	Salade de tomates
PLAT PRINCIPAL	Filet de merlu crème petits pois et ciboulette	Emincé de poulet au curry	Saucisse de Montbéliard	Sauté de bœuf aux carottes et orange	Chili végétarien
ACCOMPAGNEMENT	Torsades aux épinards	Ebly aux poivrons jaunes	Lentilles aux carottes	Purée de patate douce	Haricots rouges / riz basmati
PRODUIT LAITIER	Rondelé ail et fines herbes	Edam	Maroilles	Mimolette	Babybel
DESSERT	Raisin vert	Crème vanille	Crème caramel	Tarte abricot	Glace à la fraise
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Quenelle de semoule	Egrené végétal de pois BIO	Boulette végétale fève oignon	Galette BIO chèvre et miel	Idem menu standard