

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 43

DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade coleslaw

Salade de radis blanc aux pommes

Salade d'endives à la crème

Pizza au fromage

Potage Dubarry ou crudités

PLAT PRINCIPAL

Cassolette de poisson

Gratin de pâte aux champignons

Filet mignon de porc sauce moutarde

Veau marengo

Aiguillette de volaille à la forestière

ACCOMPAGNEMENT

Semoule aux petits pois

Salade verte / maïs

Riz / carottes

Purée / brocolis

Pommes vapeurs / chou vert braisé

PRODUIT LAITIER

Tomme blanche

Fromage à la coupe

Brie

Petit suisse fruité

Fromage à la coupe

DESSERT

Fromage blanc au miel

Yaourt de la ferme de Léa

Clémentine

Ananas

Coupe glacée Dame blanche

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Tomate farcie végétale

Idem menu standard

Risotto aux petits pois et champignons

Gratin de brocolis / œuf dur

Aiguillette de blé