

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 48

DU 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade coleslaw

*Pâté de campagne
cornichon ou
crudités*

Salade de pâtes

*Salade de
concombre à la
crème*

Potage crécy

PLAT PRINCIPAL

*Tortilla de pommes
de terre sur lit de
piperade*

*Curry d'agneau
Sauce curry*

Quiche Lorraine

*Aiguillette de poulet
Sauce aigre-douce*

*Filet de colin
Sauce à l'oseille*

ACCOMPAGNEMENT

*Brisure de chou-
fleur*

*Tajine de légumes /
Semoule*

Salade verte

*Riz / Duo de
carottes*

Purée / Brocolis

PRODUIT LAITIER

*Pont St l'Evêque
AOP*

Vache qui rit

*Fromage à la
coupe*

Rouy

Comté AOP

DESSERT

*Yaourt BIO brassé à
la pêche mixée*

*Fromage blanc sur
coulis de fruits
rouges*

Salade de fruits

Grillé aux pommes

Banane

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Idem menu
standard*

*Boulette végétale
fève oignon*

*Tarte aux 4
fromages*

Aiguillette de blé

*Gratin de brocolis
et œuf dur*