



MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 40

DU 02 AU 06 OCTOBRE 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Jambon de Paris		Salade comtoise	Betteraves mimosa
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de volaille Sauce suprême	Fish & chips- Wedges aux épices Cheddar		Polpette de veau Sauce brune	Tomate farcie végétale
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée brocolis cuits et champignons			Brunoise de légumes	Purée nature
PRODUIT LAITIER	Carré de l'Est	Cheddar		Rouy	Petit suisse BIO
DESSERT	Choux à la crème	Kiwi		Compote de fruits	Raisin
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Boulette panée mac & cheese		Pané végétal à la méditerranéenne	Idem menu standard

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF 

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !