



MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 41

DU 09 AU 13 OCTOBRE 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coleslaw	Taboulé à l'oriental		Salade de radis blanc	Salade de choux-rouges / pommes
PLAT PRINCIPAL	Chili végétarien	Filet de colin Sauce oseille		Ravioles de la ferme	Boulettes d'agneau au paprika
ACCOMPAGNEMENT	Haricots rouges / riz	Duo chou-fleur / brocolis		Salade iceberg	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Yaourt nature sucré		Camembert	Fromage aux fines herbes
DESSERT	Crème dessert chocolat	Flan pâtissier		Glace ou autre dessert	Salade de fruits
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur / brocolis et œuf dur		Ravioles lentilles tomates de la ferme	Pané végétarien

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 !