

MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade composée	Salade russe au paprika		Soupe de lentilles	Céleri pommes granny
PLAT PRINCIPAL	Filet de dinde tandoori	Saumon au basilic de Chris & Schengele		Patia à la fourme	Mijoté de bœuf aux petits légumes
ACCOMPAGNEMENT	Riz indien	Gratin dauphinois		Salade iceberg	Knepfle aux œufs IGP
PRODUIT LAITIER	Brie	Comté		Brique du forez	Munster au cumin
DESSERT	Ananas	Yaourt fermier local aromatisé		Tarte à la myrtille	Glace de la ferme
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Boulettes végé à l'oriental	Galette de haricots rouges poivrons et curry		Idem au menu standard	Knepfle crème croutons et champignons

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 !