

MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

| SEMAINE 12 | DU 18 AU 22 MARS 2024 | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------|------------------------------------|---|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| ENTRÉE | Rosette ou crudités | Couscous au poulet | | Salade printanière | Salade de carottes aux dés de fromage |
| PLAT PRINCIPAL | Polpette de veau sauce brune | Légumes | | Filet de hoki à l'armoricaine | Steak haché de bœuf / ketchup |
| ACCOMPAGNEMENT | Blé à la tomate | Semoule BIO | | Purée de carottes | Duo de haricots |
| PRODUIT LAITIER | Galet de la Loire | Fromage de brebis des Pyrénées | | Camembert | Yaourt nature sucré |
| DESSERT | Pomme | Glace ou autre dessert | | Tarte clafoutis aux griottes | Ananas |
| REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal) | Crousti fromage à l'emmental | Falafel à la menthe | | Primeur veggi tomate mozzarella | Steak haché végétal |

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!