



# MENUS 5 COMPOSANTS

**SEMAINE 39**

**DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2024**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade de pommes de terre	Coleslaw vinaigrette	Champignons à la crème	Salade de chou-fleur en vinaigrette	Taboulé à la menthe
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Bœuf à la provençale	Colin Sauce à l'oseille	Escalope de dinde à la viennoise	Ravioles de la ferme	Fricadelle de volaille Sauce curry
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Trio de légumes	Blé sauté aux courgettes	Pommes vapeur Brocolis	Salade verte	Tajine de légumes aux abricots
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage double crème	Fromage à la coupe	L'ortolan	Brie	Kiri
<b>DESSERT</b>	Câlin nature sur lit de fruits	Ananas au sirop	Yaourt de la ferme	Fruit de saison	Glace en pot
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Galette de lentilles vertes bio végétale	Yummy Texas	Gratin de brocolis et œufs durs	Idem menu standard	Boulette végétale fève oignon

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 !