

MENUS 5* OU 4 COMPOSANTS
(selon votre contrat)

SEMAINE 02

DU 05 AU 09 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade de taboulé A l'oriental</i> 	<i>Salade de betteraves persillées</i> 	<i>Salade d'endives à la crème</i> 	<i>Falafel à la menthe</i> 	<i>Crème de poireaux / pdt ou crudités</i> 
PLAT PRINCIPAL	<i>Poissonnette panée Sauce fish</i>	<i>Aiguillette de volaille</i>	<i>Sauté de porc marengo</i>	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Bœuf bourguignon</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Poêlée campagnarde</i>	<i>Purée / haricots verts</i>	<i>Polenta</i>	<i>Légumes / semoule</i>	<i>Pâtes au basilic</i>
PRODUIT LAITIER	 <i>Kiri à la crème</i>	 <i>Tomme grise</i>	 <i>Yaourt nature sucré</i>	 <i>Chaussée aux moines</i>	 <i>Livarot AOP</i>
DESSERT	<i>Yaourt brassé à la pêche mixée</i> 	<i>Galette des Rois</i> 	<i>Salade de fruits</i> 	<i>Crème dessert Bio vanille</i> 	<i>Orange</i> 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Pané de blé épinards et fromage</i>	<i>Aiguillette de blé</i>	<i>Risotto petits pois, champignons et œuf dur</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Tortellini pomodoro mozzarella BIO</i>

Pain baguette Label Rouge 

* 5^{ème} Composant

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 !