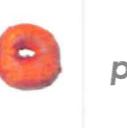


**MENUS 5\* ou 4 composants  
(selon votre contrat)**

**SEMAINE 03**

**DU 12 AU 16 JANVIER 2025**

|  | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|---|--|---|---|
| <b>ENTRÉE</b>                            | Salade de concombres au fromage blanc  | Salade coleslaw         | Accras de morue sur salade verte et carottes  | Potage de légumes ou crudités  | Salade de maïs persillés       |
| <b>PLAT PRINCIPAL</b>                    | Cordon végétal Sauce ketchup  | Blanquette de la mer  | Colombo de poulet  | Boulette de bœuf de la ferme à la milanaise   | Rôti de porc Sauce charcutière  |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>                    | Pommes wedges Aux épices  | Blé aux trois poivrons  | Riz créole   | Lentilles aux carottes fondues  | Pommes vapeurs / Brisure de chou-fleur  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>                   |  Saint Paulin BIO                    |  Fromage emballé      |  Yaourt brassé nature en vrac               |  Vache qui rit BIO           |  Brie                        |
| <b>DESSERT</b>                           | Pomme                                | Fromage blanc sucré  | Beignet d'ananas                            | Flan pâtissier               | Yaourt brassé BIO Framboise  |
| <b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b> | Idem menu standard  | Quenelle de semoule   | Tomate farcie végétale   | Falafel coriandre et menthe   | Gratin de chou-fleur et œuf dur   |

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 !



Pain baguette Label Rouge

label Rouge

**5<sup>ième</sup> Composant**