

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

SEMAINE 05

DU 26 AU 30 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pois chiche à la libanaise 	Salade Savoyarde 	Salade de carottes à l'orange 	Potage de butternut ou crudités 	Tomates cerises 
PLAT PRINCIPAL	Blanc de dinde à la crème et champignons	Tartiflette végétarienne	Bouchée à la reine / croûte	Meunière de colin MSC, citron-aneth	Pain burger 
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes et pommes de terre	Gratin dauphinois	Pâte au beurre	Pommes vapeurs / épinards persillés	Steak haché, salade, oignons
PRODUIT LAITIER	Rouy 	Tomme blanche 	Mini Babybel 	Petit suisse fruité 	Cheddar 
DESSERT	Fruit de saison 	Tarte à la myrtille 	Yaourt BIO 	Flan nappé caramel 	Glace ou autre dessert 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Pané végétal au fromage	Idem menu standard	Bouchée quenelle et champignons	Omelette BIO nature	Galette végétarienne

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 !