

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