

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade de concombres au tzatziki</i>	<i>Salade de maïs persillée</i>	<i>Salade de champignons à la crème</i>		<i>Salade de tomates</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Filet de merlu crème petits pois et ciboulette</i>	<i>Emincé de poulet au curry</i>	<i>Saucisse de Montbéliard</i>	<i>Sauté de bœuf aux carottes et orange</i>	<i>Chili végétarien</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Torsades aux épinards</i>	<i>Ebly aux poivrons jaunes</i>	<i>Lentilles aux carottes</i>	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Haricots rouges / riz basmati</i>
PRODUIT LAITIER				<i>Mimolette</i>	<i>Babybel</i>
DESSERT	<i>Raisin vert</i>	<i>Crème vanille</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Tarte abricot</i>	<i>Glace à la fraise</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Quenelle de semoule</i>	<i>Egrené végétal de pois BIO</i>	<i>Boulette végétale fève oignon</i>	<i>Galette BIO chèvre et miel</i>	<i>Idem menu standard</i>