

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 50

DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--------------------------------------|---|--|---|--|
| ENTRÉE | <i>Lentilles vinaigrette</i> | <i>Chou blanc mimosa</i> | MENU SURPRISE DU CHEF | | |
| PLAT PRINCIPAL | <i>Cordon bleu de dinde / Citron</i> | <i>Sauté de bœuf Sauce miel et épices</i> | | <i>Tomate farcie végétale Sauce tomatée</i> | <i>Filet de lieu pané Sauce tartare</i> |
| ACCOMPAGNEMENT | <i>Bâtonnets de légumes</i> | <i>Purée de carottes</i> | | <i>Riz safrané</i> | <i>Pommes vapeur / Epinards</i> |
| PRODUIT LAITIER | | | | <i>Fromage à la coupe</i> | <i>Brie</i> |
| DESSERT | <i>Flan vanille nappé caramel</i> | <i>Eclair au chocolat</i> | | <i>Pomme</i> | <i>Glace à la vanille ou autre dessert</i> |
| REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal) | <i>Cordon bleu végétal</i> | <i>Croc tofu fromage</i> | | <i>Menu surprise du chef</i> | <i>Idem menu standard</i> |

