



# MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 37

DU 09 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Chiffonnade de salade	Salade de carottes persillée	Céleri remoulade	Macédoine de légumes	Salade de betteraves persillée et pommes
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Rôti de porc cuit Sauce chasseur	Crousti fromage	Pâté lorrain	Emincé de bœuf au paprika	Blanquette de la mer
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Crispy cubes aux herbes Haricots verts	Purée de pommes de terre	Salade composée (verte, tomates cerises, maïs)	Pennes aux poivrons	Riz Batônnets de carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Rouy	Saint Nectaire	Tomme noire	Petit suisse fruité	Fromage portion
<b>DESSERT</b>	Yaourt de la ferme	Compote de fruits	Melon	Banane	Tarte normande aux pommes
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Grillardin végétal italien	Idem menu standard	Friand au fromage Salade verte	Tomate farcie veggie	Galette de soja, blé, tomate

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF



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 !