



# MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 38

DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Carpaccio de concombres au fromage blanc	Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)	Crêpe aux champignons	Salade Espagnole (tomates, olives noires, poivrons)	Salade de tomates persillée
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Œufs gratinés Sauce Mornay	Jambon grillé Sauce charcutière	Cassolette de poisson	Paëlla au poulet	Polpette de veau et dinde Sauce champignons
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de haricots verts	Pommes vapeur Brisure de chou-fleur	Boulgour à la tomate		Lentilles / Carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Chaource AOP	Edam	Tomme catalane	Fromages aux fines herbes
<b>DESSERT</b>	Pomme d'Alsace	Choux à la vanille	Ile gourmande	Raisin d'Espagne	Crème chocolat
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur Pommes de terre Gruyère râpé	Pané gourmand à la mozzarella	Riz safrané petits pois champignons	Boulette panée de blé cuit façon thai

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 !