



MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au tzatziki	Salade de maïs persillée		Soupe à la citrouille ou crudités	Salade de tomates
PLAT PRINCIPAL	Filet de merlu crème petits pois et ciboulette	Emincé de poulet au curry		Sauté de bœuf aux carottes et orange	Chili végétarien
ACCOMPAGNEMENT	Torsades aux épinards	Ebly aux poivrons jaunes		Purée de patate douce	Haricots rouges / riz basmati
PRODUIT LAITIER	Rondelé ail et fines herbes	Edam		Mimolette	Babybel
DESSERT	Raisin vert	Crème vanille		Tarte abricot	Glace à la fraise
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Quenelle de semoule	Egrené végétal de pois BIO		Galette BIO chèvre et miel	Idem menu standard

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 !