



# MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 43

DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade coleslaw

Salade de radis  
blanc aux pommes

Pizza au fromage

Potage Dubarry ou  
crudités

PLAT PRINCIPAL

Cassolette de  
poisson

Gratin de pâte aux  
champignons

Veau marengo

Aiguillette de  
volaille à la  
forestière

ACCOMPAGNEMENT

Semoule aux petits  
pois

Salade verte / maïs

Purée / brocolis

Pommes vapeurs /  
chou vert braisé

PRODUIT LAITIER

Tomme blanche

Fromage à la  
coupe

Petit suisse fruité

Fromage à la  
coupe

DESSERT

Fromage blanc au  
miel

Yaourt de la ferme  
de Léa

Ananas

Coupe glacée  
Dame blanche

REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)

Tomate farcie  
végétale

Idem menu  
standard

Gratin de brocolis /  
œuf dur

Aiguillette de blé

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 !