

















**MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)**

SEMAINE 13

DU 24 AU 28 MARS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Coleslaw	 Concombre à la ciboulette	 Salade de pomme de terre	 Salade verte aux croûtons	 Salade de tomates
PLAT PRINCIPAL	Cassolette de poisson	Penne	MENU DU CHEF 	Chili végétarien	Sauté de bœuf sauce miel et épices
ACCOMPAGNEMENT	Ebly aux courgettes et tomates	A la carbonara		Haricots rouges / riz	Purée crécy
PRODUIT LAITIER	 Carré de l'Est	 Gruyère râpé	 Produit laitier	 Camembert BIO	 Vache qui rit
DESSERT	 Fromage blanc sucré sur coulis de fruits rouges	 Fruits au sirop	 Compote de fruit	 Tarte au chocolat	 Banane
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Cordon bleu végétal	Carbonara végétarienne	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Crousti fromage