

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

SEMAINE 06

DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

| <br><b>ENTRÉE</b> | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|---|---|---|---|
|  | <b>PLAT PRINCIPAL</b>   | <b>Falafel</b>                | <b>Salade de lentilles du capitaine</b>  | <b>Salade de mâche</b>               | <b>Mini stick</b>   |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>  | <b>Légumes couscous</b>   | <b>Aiguillette de volaille tex-mex</b>  | <b>Veau marengo</b>   | <b>Choucroute et Knack</b>           | <b>Hoki à la provençale</b>   |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>   | <b>Semoule à l'orientale</b>  | <b>Duo de haricots</b>  | <b>Choux vert braisé / purée nature</b>   | <b>Pommes vapeurs persillées</b>  | <b>Riz / brocolis</b>   |
| <b>DESSERT</b>   | <b>Fromage frais BIO aux fruits</b>  | <b>Fromage à la coupe</b>  | <b>Chaussée aux moines</b>             | <b>Munster</b>                     | <b>Emmental</b>      |
| <b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>   | <b>Crêpe</b>                        | <b>Flan BIO</b>            | <b>Crème dessert chocolat</b>          | <b>Salade de fruits du verger</b>  | <b>Yaourt arôme</b>  |
|  | <b>Idem menu standard</b>   | <b>Aiguillette de blé</b>   | <b>Omelette Bio nature</b>  | <b>Saucisse végétarienne</b>  | <b>Tomate farcie végétarienne</b>   |