

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 38

DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024



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