

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 02

DU 05 AU 09 JANVIER 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de taboulé A l'oriental 	Salade de betteraves persillées 	Salade d'endives à la crème 	Falafel à la menthe 	Crème de poireaux / pdt ou crudités 
PLAT PRINCIPAL	Poissonnette panée Sauce fish	Aiguillette de volaille	Sauté de porc marengo	Couscous végétarien	Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée campagnarde	Purée / haricots verts	Polenta	Légumes / semoule	Pâtes au basilic
PRODUIT LAITIER	 Kiri à la crème	 Tomme grise	 Yaourt nature sucré	 Chaussee aux moines	 Livarot AOP
DESSERT	Yaourt brassé à la pêche mixée 	Galette des Rois 	Salade de fruits 	Crème dessert Bio vanille 	Orange 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Pané de blé épinards et fromage	Aiguillette de blé	Risotto petits pois, champignons et œuf dur	Idem menu standard	Tortellini pomodoro mozzarella BIO

Pain baguette Label Rouge



5^{ème} Composant

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 !