

MENUS 5* ou 4 composants
(selon votre contrat)

SEMAINE 03

DU 12 AU 16 JANVIER 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au fromage blanc 	Salade coleslaw 	Accras de morue sur salade verte et carottes 	Potage de légumes ou crudités 	Salade de maïs persillés 
PLAT PRINCIPAL	Cordon végétal Sauce ketchup	Blanquette de la mer	Colombo de poulet	Boulette de bœuf de la ferme à la milanaise	Rôti de porc Sauce charcutière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes wedges Aux épices	Blé aux trois poivrons	Riz créole	Lentilles aux carottes fondues	Pommes vapeurs / Brisure de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	 Saint Paulin BIO	 Fromage emballé	 Yaourt brassé nature en vrac	 Vache qui rit BIO	 Brie
DESSERT	Pomme 	Fromage blanc sucré 	Beignet d'ananas 	Flan pâtissier 	Yaourt brassé BIO Framboise 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Quenelle de semoule	Tomate farcie végétale	Falafel coriandre et menthe	Gratin de chou-fleur et œuf dur

Pain baguette Label Rouge



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 !