

MENUS 5* ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 03

DU 12 AU 16 JANVIER 2025



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 !

5^{ème} Composant