

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 50

DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Lentilles vinaigrette

*Chou blanc
mimosa*

MENU

*Salade de maïs
persillée*

*Potage de légumes
ou crudités*

PLAT PRINCIPAL

*Cordon bleu de
dinde / Citron*

*Sauté de bœuf
Sauce miel et
épices*

SURPRISE

*Tomate farcie
végétale Sauce
tomatée*

*Filet de lieu pané
Sauce tartare*

ACCOMPAGNEMENT

*Bâtonnets de
légumes*

Purée de carottes

DU

Riz safrané

*Pommes vapeur /
Epinards*

PRODUIT LAITIER

Fromage Altesse

*Fromage aux fines
herbes*

CHEF

*Fromage à la
coupe*

Brie

DESSERT

*Flan vanille nappé
caramel*

Eclair au chocolat

Pomme

*Glace à la vanille
ou autre dessert*

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Cordon bleu
végétal*

Croc tofu fromage

*Menu surprise du
chef*

*Idem menu
standard*

*Palet de chèvre
pané*

