

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

MENUS DEJEUNERS



Lundi

Endive BIO locale & dés de mimolette vinaigrette balsamique

Céleri rémoulade & dés de mimolette

Sauté de porc francilin sauce caramel
Sauté de dinde LR sauce caramel

Mac & Cheese (plat complet)

Macaroni BIO
Ratatouille

Compote pomme-fraise allégée en sucre

Compote pomme allégée en sucre

Mardi

Soupe de brocolis et mascarpone

Betteraves mimosa

Steak haché
de bœuf charolais sauce tomate

Omelette au fromage (œufs plein air)

Poêlée de légumes d'hiver
Pommes de terre grenailles locales fraîches

Liégeois saveur vanille

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Pâté de campagne & cornichon

Terrine de légumes & mayonnaise

Filet de merlu PMD sauce citron

Fondant à la brebis (œufs plein air)

Petits pois

Riz BIO

Fromage frais aux fruits

Fromage frais nature

Jeudi

Rôti de veau LR au jus

Hachis parmentier de lentilles vertes et purée de carottes (plat complet)

Carottes persillées

Lentilles locales

Saint nectaire AOP

Yaourt nature BIO

Ananas

Salade de fruits

Vendredi

Couscous (poulet LR, merguez) (plat complet)

Couscous végétarien (plat complet)

Salade verte BIO

Coulommiers

Bûche de laits mélangés (vache et chèvre)

Quartier de pomme sauce au chocolat

Banane sauce chocolat

HORS D'OEUVRE

PLATS PRINCIPAUX

GARNITURES

FROMAGES

LATAGES OU DESSERTS

