

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

## MENUS DEJEUNERS



HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LÉGUMES OU DESSERTS

Lundi

Salade verte BIO & dés d'emmental

Radis rose & beurre

Boullgour à la mexicaine (plat complet)

Sauté de dinde LR sauce au curry

Fondue de poireaux

Boullgour

Smoothie ananas passion

Compote de pomme

Mardi

Rillettes de porc & cornichon

Œuf dur (plein air) & mayonnaise

Poisson fileté meunière & citron

Finger de céréales soja et sauce fromage blanc citronnée

Pomme wedge & ketchup

Carottes bâtonnets au curry

Milk shake cacao (lait local)

Brownie (œufs plein air et farine bio locale)

Mercredi

Rôti de porc sauce moutarde  
Sauté de dinde LR sauce moutarde

Œuf à la coque et ses mouillettes (œuf plein air)

Haricots plats à l'ail

Coudes (pâtes)

Cantal AOP

Yaourt nature BIO

Corbeille de fruits de saison dont pomme bio locale

Jeudi

Emincé de bœuf charolais sauce aux herbes

Potimenter (plat complet)

Semoule BIO

Purée potiron

Pointe de brie

Carré

Salade d'agrumes

Poire

Vendredi

Carottes râpées BIO locales vinaigrette

Chou rouge BIO locale vinaigrette moutarde

Steak haché de veau LR sauce tomate

Timbale de riz à l'espagnole (plat complet)

Printanière de légumes

Riz

Yaourt nature brassé & confiture de fraise

Fromage blanc & miel local

