Semaine du 13 au 17 février 2023

MENUS DEJEUNERS

hauts-de-seine LE DÉPARTEMENT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'OEUVRE	Pizza emmental Crêpe emmental	Salade verte BIO et croûtons Carottes râpées BIO vinaigrette			Coleslaw BIO Et dés d'emmental Céleri BIO râpée rémoulade Et dés d'emmental
PLATS PROTIDIQUES	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Galette de soja sauce tomate	Emincé de saumon sauce citron Chili sin carné	Cuisse de poulet rôti LR au jus Beignet stick de mozzarella	Rôti de bœuf charolais au jus herbes Tortilla pomme de terre oignon (œufs plein air)	Filet de Colin PMD sauce tomate Galette de boulgour mexicaine
GARNITURES	Macaroni BIO Et emmental râpé Poêlée de légumes (brocolis, chou-fleur, haricots verts, champignons, carottes)	Riz BIO Fondue de poireaux	Purée de pois cassées (pommes de terre BIO **locale**) Purée de carottes BIO	Pommes noisettes Salade verte BIO	Quinoa Piperade
FROMAGES			Edam BIO Tomme noire	Mimolette Yaourt nature BIO **local quart de lait**	
LAITAGES OU DESSERTS	Salade de fruits Kiwi BIO	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Orange sauce chocolat (lait **local**) Banane sauce chocolat (lait **local**)	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO **locale**)	Gâteau façon financier cacao noisette (farine BIO **locale**, œuf plein air) Beignet framboise

Prépare en cuisine · Charolais · Porc francilin · Pêche durable · Label Rouge · Local · Végétarien · AOP/AOC · Agriculture Biologique · Nouveauté

SODEXO – REPRODUCTION INTERDITE