

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'ŒUVRE

PLATS PROTÉINÉS

GARNITURES

FROMAGES

LÉGUMES OU DÉSSERTS

