




Menus Elémentaires 5 Composantes

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Boulette de bœuf et volaille façon Catalane</p> <p> Orge perlé BIO</p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Steak de bœuf sauce aux poivrons</p> <p>Courgettes braisées et pâtes coudes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre rondelles vinaigrette</p> <p>Wings de poulet sauce barbecue</p> <p>Tian de légumes & polenta crémeuse</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau à la vanille</p>	<p>Chou blanc et dés de mimolette vinaigrette</p> <p>Pilaf de riz au jambon, petit pois et tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucres</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Fricassée de colin d'Alaska PMD</p> <p> Purée de pommes de terre </p> <p>Fromage frais petit lous</p> <p>Entremets flan au chocolat mousse straciatella</p>

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air