










# Menus Maternelles 5 Composantes

## Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Suggestion équilibre



Chaque jour, la marchandise est livrée et travaillée par nos cuisiniers sur place. Produits locaux, en circuits courts et bio suivant dispo.

| Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|--|---|--|---|---|
| <b>Menu végétarien</b>   |   |  |   |   |
| <p> Houmous de brocolis</p> <p>Emincé de porc sauce charcutière</p> <p><b>Carottes</b> persillées </p> <p><b>Brie</b></p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Endives aux croûtons</p> <p>  Hachis parmentier de <b>soja BIO</b> </p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p> | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pot au feu (Paleron de bœuf, légumes et pommes de terre)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Céleri râpé au fromage blanc</p> <p>Pizza Royale  (plat complet)</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Compote bio</b> </p> | <p>Salade Coleslaw</p> <p>Colin d'Alaska PMD  pané riz soufflé</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau au yaourt pomme vanille </p> |

« Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

**Légende :**  Cuisiné par nos équipes  Produit de la mer durable  Appellation d'Origine Protégée

 Issu de l'Agriculture Biologique  Plat végétarien  Œuf de poule élevée en plein air  Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**sodexo**