












Menus Maternelles 5 Composantes

Semaine du 12 au 16 février 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>Salade coleslaw</p> <p> Colombo de porc </p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave mimosa et vinaigrette balsamique</p> <p>Nugget de poulet</p> <p> Carottes rondelles et Spaghetti </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>1/2 Pomelo</p> <p> Filet de limande meunière </p> <p>Brocolis et mélange 5 céréales</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Beignet chocolat noisettes </p>	<p>Endives aux croûtons</p> <p> Roti de porc aux herbes</p> <p>Pommes de terre quartier </p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fromage blanc à la crème de marron</p>	<p>Soupe mélange racine</p> <p> Blanquette de colin </p> <p>Jardinière</p> <p>Fromage fondu La vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, 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. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :

-  Cuisiné par nos équipes
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Plat végétarien
- 
-  Décongelé