

Menus Equilibre 5 Composantes

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette	Salade Iceberg vinaigrette aux herbes	Salade de betteraves vinaigrette	Salade carotte chou rouge râpé façon coleslaw	Champignons frais à la crème persillée
Saucisse de Toulouse	Couscous végétal (plat complet)	Œuf dur sauce aurore  Gratin de navets et oignons caramélisés et polenta crémeuse	Sauté de bœuf sauce façon gardiane (orange, tomate, balsamique)	Merlu PMD et crumble chorizo
Carottes au thym	 Fromage fondu carré	Pont l'Evêque 	Riz créole	Purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré	Crumble pomme cannelle	Fruit de saison	Brie	Yaourt aromatisé
Fruit de saison			Dessert lacté chocolat à boire	Salade de fruits frais

Légende :



Décongelé



Issu de l'Agriculture Biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de poule élevée
en plein air