

Menus Equilibre 5 Composantes

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

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

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