

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 26 DU 24 AU 28 JUIN 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
[td					
ENTRÉE	REPAS	Salade de tomate au basilic	Salade composée	Concombres à la bulgare	Carottes râpées au citron
PLAT PRINCIPAL		Lasagne	Quiche saumon épinards	Crousti fromage	Curry würst sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	DE	Bœuf gratiné		Petits pois / carottes	Purée de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	SECOURS	Gruyère râpé	Yaourt nature sucré	Fromage aux fines herbes	Bibeleskaes salé
DESSERT		Glace au chocolat ou autre dessert	Melon	Abricot	Forêt noire
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	REPAS DE SECOURS	Lasagne végétarienne	Quiche aux légumes	ldem menu standard	Petite veggi aux fines herbes

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF \:



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 27

DU 01 AU 05 JUILLET 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves persillées	Salade de céleri / pomme Granny	Pizza au fromage	Melon	Salade verte
PLAT PRINCIPAL	Steak haché de bœuf crème forestière	Ravioles de la ferme	Colin sauce safranée	Rôti de porc	Pâtes
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur / chou-fleur	Salade verte	Carottes fondante / ebly	Salade de riz	A la bolognaise
PRODUIT LAITIER	Brie	Kiri	Fromage à la coupe	Yaourt à boire	Gruyère râpé
DESSERT	Yaourt mixé	Nectarine	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Glace ou autre dessert
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétarienne	Ravioles végétariennes	Soufflé nature BIO	Œuf vinaigrette	Bolognaise végétarienne

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF 🗼

