

MENU DE LA SEMAINE N°47- 2024

LUNDI 18/11

MARDI 19/11

MERCREDI

JEUDI 21/11

VENREDI 22/11

ENTREES

|                              |                          |  |                  |                     |
|------------------------------|--------------------------|--|------------------|---------------------|
| Salade d'endive bleu et noix | Choux rouges aux pommes  |  | Piémontaise      | Salade de lentilles |
| Quiche Lorraine              | Pomme de terre aux thons |  | Salade mexicaine | Œuf sauce cocktail  |
| Céleri rave                  | Carotte râpées           |  | Salade mimosa    | Salade au surimi    |

PLATS

|                        |  |  |                 |                 |
|------------------------|--|--|-----------------|-----------------|
| Blanquette de volaille | Boulette d'agneau sauce tomate orientale |  | Sauté de porc   | Chipolatas      |
| Poisson du jour        | Poisson du jour                          |  | Poisson du jour | Poisson du jour |

ACCOMPAGNEMENTS

|                |                  |  |                     |                        |
|----------------|------------------|--|---------------------|------------------------|
| Coquillettes   | Semoule          |  | Haricots blancs     | Riz aux petits légumes |
| Carotte rôties | Légumes couscous |  | Epinards à la crème | Haricots verts         |

PRODUITS LAITIERS

|      |                    |  |              |               |
|------|--------------------|--|--------------|---------------|
| Edam | Buchette de chèvre |  | Yaourt sucré | Fromage blanc |
| Brie | Vache Kiri         |  | cantadoux    | Tomme noire   |

DESSERTS

|                      |                    |  |                    |                   |
|----------------------|--------------------|--|--------------------|-------------------|
| Fruit                | Fruits             |  | Fruit              | Fruit             |
| Mousse chocolat      | Cocktail de fruits |  | Compote            | Entremets caramel |
| Roulé à la confiture | Yaourt aux fruits  |  | Eclair au chocolat | Gâteaux secs      |

\* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :  
Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Pain : Marie Blachère (Laval)
- Viandes fraîches : Socodn

Nos viandes sont françaises et nous privilégions nos partenaires régionaux dans nos menus  
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs régionaux dans nos menus